



Karpalovahto

Aineet: 3 dl Karpalomehua
Sokeria
4-5 kpl Liivatelehtiä

Valmistus: Liota liivatelehtiä kylmässä vedessä muutama minuutti. Mittaa mehu suurehkoon kulhoon. Tarkista, että mehu on sopivan makeaa ja melko voimakasta. Purista vesi pois pehmenneistä liivatelehdistä ja liuota ne tilkkaan kuumaa vettä. Lisää liivateliuos haaleaksi jäähtyneenä mehun joukkoon. Vatkaa mehua voimakkaasti, kunnes siitä tulee sakeaa vaahtoa. Jaa vaahto annoslaseihin, koristele muutamalla karpalolla ja nosta hetkeksi jääkaappiin hyytymään.

www.superkokki.com