



Kylmä mesimarjakohokas

Aineet: 4 kpl Keltuaista
0,5 dl Sokeria
0,5 dl Mesimarjalikööriä
5 kpl Liivakkoa liotettuna
2,5 dl Mesimarjasosetta
0,5 l Kermaa vaahdotettuna
4 kpl Valkuaista
1 dl Tomusokeria

Valmistus: Vaahdota keltuaiset ja sokeri.

Sulata pehmenneet liivakot liköörissä kattilassa ja sekoita keltuaisten joukkoon.

Vatkaa valkuaiset ja tomusokeri vaahdoksi.

Yhdistä keltuaisvaahdon joukkoon marjasose ja kermavaahto. Sekoita valkuaisvaahto viimeiseksi joukkoon varovasti käännellen.

Kaada sose pieniin vuokiin tai kahvikuppeihin, joiden reunaa voit nostaa 2 cm voipaperisuikaleen avulla.

Säästä hieman sosetta koristeeksi.

Hyydytä kylmässä yön yli.

Poista voipaperi, pursota koristelu ja tarjoa kylmänä.