



## Paahтовanukas

Aineet: 11 kpl keltuaisia  
5 dl maitoa  
5 dl kuohukermaa  
300 g sokeria  
2 kpl vaniljatankoa, halkaisematonta  
( 0,5 dl appelsiinilikööriä)

Valmistus: Kuumenna kerma, 1/3 osa sokerista ja halkaistut vaniljatangot.

Vatkaa keltaiset ja loppu sokeri kevyesti sekaisin. Yhdistä ja

kuori vaahto pinnalta. Kypsennä paahтовanukasvuoissa tai pienissä kahvikupeissa vesihauteessa (95 °C:ssa), kunnes massa on hyytynyt. Esille annettaessa kuorruta pinta paahтовamalla ruokosokeri pintaan.