



Halvajäädyke

Aineet:

5 muna
1/2 dl sokeria
1/2 dl hunajaa
200 g halvaa murusina
1/2 l kuohukermaa vaahdotettuna

Valmistus: Vatkaa munat sokerin kanssa kevyeksi vaahdoksi ja kypsennä vesihauteessa. Mausta kypsä munaseos hunajalla ja halvalla.

Sekoita löysä kermavaahto kevyesti nostellen joukkoon.

Kaada seos kelmulla vuorattuun vuokaan ja jäädytä pakastimessa seuraavaan päivään. Ota jäädyke lämpenemään noin 15-20 minuuttia ennen tarjoilua.

www.superkokki.com