



Hunaja-marjamalja

Aineet: 2,5 dl Creme Vispiä
2-3 dl punaviinimarjoja pakasteesta tai tuoreita mansikoita
hunajaa maun mukaan.

Valmistus: Vatkaa Creme Vispi pehmeäksi vaahdoksi. Survo marjat, mausta hunajalla ja lisää vaahtoon.
Annostele esimerkiksi viinilaseihin, koristele tuoreilla lehdillä. Maistuva jälkiruoka sellaisenaan, sopii myös lettujen päälle.

www.superkokki.com