



## Helppo kohokas

Aineet: 1 ½ dl hedelmä- tai marjasosetta  
3 valkuaista  
4 rkl sokeria

Valmistus: Vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi. Lisää sokeri vähitellen vatkaamisen loppuvaiheessa.

Sekoita hedelmä- tai marjasose varovasti valkuaisvaahtoon.

Voitele ja korppujauhota iso korkeareunainen vuoka tai neljä pientä annosvuokaa.

Kaada seos vuokiin ja kypsennä uunissa 160 asteessa noin puoli tuntia.

Tarjoa kohokas vaniljakastikkeen tai pehmeän jäätelön kanssa.

Vinkki: Hedelmä- ja marjasoseena voit käyttää lastenruokaseitea.

[www.superkokki.com](http://www.superkokki.com)