



Jälkiruokamunakas lakkahillolla

Aineet: 8 kananmunan valkuaista
4 rk tummaa, sokeria
1 vaniljatanko
8 kananmunan keltuaista
1 rkl tummaa rommia
4 rkl lakkahilloa tai muuta hilloa
tomusokeria

Valmistus: Halkaise vaniljatanko. Kaavi siemenet tangosta tumman sokerin joukkoon. Lisää keltuaiset ja vatkaa vaahdoksi. Lisää valkuaisten joukkoon ripaus suolaa ja vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi. Yhdistä keltuais- ja valkuaisvaahdot varovasti sekoittaen. Mausta seos rommilla.
Kaada munakasmassa voideltuun paistinpannuun tai vuokaan. Kypsennä munakasta uunissa 170-180 asteessa noin 15-20 minuuttia. Kumoa munakas vadille ja tee pintaan viilto. Täytä munakas hillolla. Pölytä tomusokeria esim. teesiivilän läpi pinnalle koristeeksi.

www.superkokki.com