



Mämmijäädye

Aineet: rasia mämmiä
1 litra vaniljakermajäätelöä

Valmistus: Anna jäätelön pehmetä hetki huoneenlämmössä. Tyhjennä mämmirove sekoituskulhoon ja vatkaa mämmiä sähkövatkaimella kuohkeaksi. Lisää puolisuolanut jäätelö vähin erin mämmin joukkoon jatkuvasti vatkaton. Siirrä mämmi-jäätelöseos kakku- tai jäädyekevuokaan, peitä foliolla ja pakasta noin 1 vrk. Ennen tarjoilua: pidä jäädyekeastian reunoja hetki kuumassa vedessä, niin jäädyeke on helpompi kumota tarjoiluastialle. Koristele kermavaahdolla ja tarjoile jälkiruokana esim. marjahillon kanssa.

www.superkokki.com