



Mallaskermahyytelö aprikoosikastikkeella

Aineet: Mallaskermahyytelö:
4 kpl kananmunankeltuaista
1 1/4 dl tomusokeria
4 kpl liivatelehteä
1 rkl sitruunamehua
2 dl määmiä
2 rkl valkoviiniä
3 dl kermaa vaahdotettuna
raastettua pomeranssia
Aprikoosikastike:
3 1/2 dl aprikoosimarmeladia
3 dl omenamehua
2 rkl sitruunamehua
2 rkl valkoviiniä

Valmistus: Vaahdota keltuaiset ja tomusokeri vesihauteessa. Jäähdytä. Liota liivatelehdet pienessä vesimäärässä. Liuota kuiviksi puristetut liivatelehdet kiehuvaan sitruunamehuun. Lisää liivateseos, määmi, valkoviini, vaahdotettu kerma ja raastettu pomeranssi kylmään keltuaisvaahtoon. Kaada seos hyytymään kakkuvuokaan ja anna hyytyä seuraavaan päivään. Kumoa tarjolle ja koristele. Sekoita kastikkeen ainekset ja kuumenna, älä keitä. Tarjoa mallaskermahyytelön kanssa.

www.superkokki.com