



Puolukkajäädyke 1

Aineet: 1 1/2 dl vettä
2 dl sokeria
6 keltuaista
3 dl jauhettua puolukkaa
1/2 l vähälaktoosista kermaa

Valmistus: Sulata sokeri veteen ja jäähdytä vesi kädenlämpöiseksi. Kaada vesi ohuena nauhana keltuaisten päälle. Vatkaa koko ajan voimakkaasti. Käytä teräsastiaa ja vispilää. Jos omistat notkean varpuvispilän, käytä sitä. Pane munakulhoa laakeampaan kattilaan noin 10 senttiä vettä ja nosta kattila kuumalle liedelle. Laita astia vesikattilaan ja kuumenna seosta, kunnes se saostuu. Sekoita koko ajan kulhon pohjaa ja reunoja pitkin. Varo ettei vesi kiehu koko ajan, jolloin muna kokkeloituu helposti. Kun massa sakenee eikä maistu raa'alta keltuaiselta, se on kypsää. Siirrä kulho kylmään veteen ja jatka hetken aikaa sekoittamista. Vatkaa kerma vaahdoksi. Sekoita jauhettu puolukka munamassaan. Sekoita lopuksi kermavaahto kevyesti jäädykkeeseen. Laita massa kakkuvuokiin ja pakasta.

Näin tehdystä jäädykkeestä tulee kuohkeaa pakastettunakin. Tällöin jäädyke on pehmeää ja helposti syötävää heti pakastimesta ottamisen jälkeen. Jos valmistat jäädykkeen kaatamalla kiehuvan nesteen keltuaisten päälle koko ajan vispaten, keltuaiset eivät kuohkeuta jälkiruokaa riittävästi. Sama virhe tapahtuu, jos keltuaismassa jää raa'aksi ennen kermavaahdon lisäämistä. Kummassakin tapauksessa jäädyke pakastuu hyvin kiinteäksi, eikä ole kuohkean pehmeää syötävää.

Puolukka- tai karpalojäädyke on raikas jälkiruoka. Anna jäädykkeen olla puoli tuntia ennen tarjoilua kylmiössä. Täysin jäisenä jäädyke on ikävää syötävää.