



Helppo marjajälkiruoka

Aineet: 3-4 dl viinimarjoja (esim. mustia ja punaisia)
3-4 dl vadelmia
2 dl siideriä tai vettä
1 dl sokeria
1 dl hyytelösokeria

Valmistus: 1. Levitä marjat laakeahkoon tarjoiluastiaan.
2. Sekoita kiehuvaan liemeen sokeri ja hyytelösokeri. Kun liemi alkaa uudelleen kiehua, nosta kattila liedeltä.
3. Anna liemen jäähtyä 2-3 minuuttia ja kaada se marjojen päälle. Jäähtyessään hyytelösokeri hyydyttää liemen kevyesti ja marjat pysyvät hyytelössä tuoreen raikkaina. Tarjoa kylmänä.
4. Jälkiruoaan voi tehdä talvella myös pakastemarjoista. Se on silloin heti valmista tarjottavaksi, koska kylmät marjat jäähdyttävät ja hyydyttävät liemen välittömästi.
5. Tarjoa halutessasi jälkiruoaan kanssa paksua vaniljakastiketta tai pehmeää vaniljajäätelöä.

www.superkokki.com