



Lumimunat vaniljakastikkeessa

Aineet: 4 kananmunan valkuaista
noin 1 1/2 dl sokeria (120 g)
5 dl maitoa
1/2 halkaistu vanilijatanko
4 kananmunan keltuaista

Valmistus: Kuumenna maito, vanilijatanko ja pari ruokalusikallista sokeria kiehumispisteeseen. Vatkaa valkuaiset ja loput sokerista kovaksi vaahdoksi. Ota lusikalla valkuaisvaahdosta kananmunan kokoisia nokareita ja laske nokareet maitoseoksen päälle. Älä päästä maitoseosta kiehumaan. Kypsennä lumimunia maitoseoksessa pari minuuttia kummaltakin puolelta.

Nosta munat pyyhkeen päälle valumaan. Siivilöi maitoseos.

Vatkaa keltuaiset vaahtomaiseksi ja kaada joukkoon siivilöity kuuma maito koko ajan sekoittaen. Siirrä seos kattilaan ja kuumenna puukauhalla hämmentäen. Älä päästä seosta kiehumaan. Kun kastike on saostunut, siivilöi se tarvittaessa ja jäähdytä. Asettele lumimunat tarjoiluvadille ja kaada kastike päälle.

Vinkki: Tarjoile lumimunien kanssa paistettuja omenalohkoja. Leikkaa 2-3 omenaa lohkoiksi. Kuumenna pannulla 25 g voita, reilu puoli desilitraa sokeria ja 2 tl kanelia. Lisää omenalohkot voisulaseokseen ja hauduta hetki. Tarjoile lämpimänä lumimunien ja vaniljakastikkeen kanssa.