



Lumipallot vaniljakastikkeessa

Aineet: 4 munanvalkuaista
2 tl tomusokeria
5 dl maitoa
4 dl maitoa
3 rkl sokeria
3 munankeltuaista
2 rkl maizena
20 g vaniljasokeria

Valmistus: Vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi, lisää tomusokeri, kuumenna maito erikseen kiehumispisteeseen, kasta sitten kaksi ruokalusikkaa lämpimään veteen ja muotoile vaahdosta palloja, jotka lasket varovasti kuumaan maitoon. Anna hautua 10-15 minuuttia. Nosta reikäkauhalla suurelle vadille ja jäähdytä. Vaniljakastikkeeseen siivilöi äsken käytetyn maidon ja kaadat sen kattilaan. Lisää muut ainekset ja keitele hellästi hämmentäen. Jäähdytä välillä nestettä sekoittamalla, ettei "kuorta" pääse muodostumaan. Annostele valkoiselle lautaselle valkoista kastiketta ja nosta päälle varoen valkoiset lumipallot. Jos haluat antaa kokonaisuudelle väritäplän, lisää koristeeksi vaikkapa yksi oksa sitruunamelissaa tai yksi marja.