



Jäätelö

Aineet: 6 dl kermaa
3 dl maitoa
100 g kananmunan keltuaisia
150 g sokeria
1 tl vaniljaa
1 tl johanneksenleipäpuujauhetta
n. 3 dl mansikoita

Valmistus: Sekoita keskenään keltuaiset ja sokeri, vatkaa vaahdoksi. Lisää maito ja puolet kermasta.

Kuumenna seos kattilassa kunnes se sakenee. Jäähdytä.

Vatkaa loput kermat vaahdoksi. Yhdistä jäähtyneen seoksen kanssa. Lisää vanilja, johanneksenleipäpuujauhe ja mansikat. Sekoita.

Laita seos jäätelökoneeseen vähintään tunniksi. Laita vuokaan ja pakasta, jos et syö heti.

www.superkokki.com