



Mansikka-tuorejuustojäädyke

Aineet: 5 dl mansikoita (noin 250 g)
200 g maustamatonta tuorejuustoa
2 dl piimää tai maustamatonta jogurttia
1-1½ dl sokeria
2 tl vanilliinisokeria
1/4 tl hienonnettua kardemummaa
Koristeeksi:
mansikan- tai sitruunamelissanlehtiä
4-5 dl mansikoita
tomusokeria

Valmistus: 1. Soseuta mansikat sauvasekoittimella tai monitoimikoneella.
2. Lisää joukkoon tuorejuusto, piimä ja sokeri.
3. Mausta seos vanilliinisokerilla ja kardemummalla. Vatkaa hetki, jotta kaikki aineet sekoittuvat hyvin.
4. Kaada seos kylmällä vedellä huuhdottuun jäädyke- tai rengaskakkuvuokaan. Peitä pinta foliolla tai kelmulla.
5. Anna jäätyä pakastimessa 6-7 tuntia. Jäädykkeen voi haluttaessa tehdä pakkaseen jo muutamia päiviä aikaisemmin.
6. Kastele vuoka muutamaksi sekunniksi kuumaan veteen ja kumoa tarjoiluastiaan.
7. Koristele tarjoiluvadin reunat mansikan- tai sitruunamelissanlehdillä ja mansikoilla. Siivilöi päälle kevyesti tomusokeria.