



Mansikka-jogurttijäädye

Aineet: 2 l mansikoita
1 dl sokeria
2 dl kuohukermaa
4 dl maustamatonta jogurttia

Valmistus: Viipaloi puolet mansikoista ja levitä viipaleet annosvuoon tai lasien pohjalle. Jäädytä mansikat pienen vesimäärän (n. 1 rkl/lasi) kanssa. Soseuta loput mansikat jäädykeseosta varten. Mausta mansikkasose sokerilla. Lisää mansikkasoseeseen vaahdoksi vatkattu kerma ja jogurtti. Lusikoi mansikkajään päälle jäädykeseos. Jäädytä. Pidä jäädykkeet hetken huoneenlämmössä ennen kumoamista. Kumoa ja koristele yrteillä.

www.superkokki.com