



Marinoidut mansikat ja koivunmahlasorbetti

Aineet: 2 dl tuoreita mansikoita / ruokailija
makeaa kuohuviiniä
mansikkalikööriä
1dl sorbettia tai jäätelöä
Koivunmahlasorbetti
0,5 l koivunmahlaa
0,3 l sokeria
0,5 dl sitruunanmehua
2 kananmunan valkuaista

Valmistus: Marinoi mansikat kuohuviini-likööriseoksessa. Tarjoa raikkaan sorbetin tai jäätelön kera.

Koivunmahlasorbetti:

Keitä koivunmahla ja sokeri sakeaksi. Jäähdytä kylmäksi ja mausta. Yhdistä kaikki ainekset keskenään.

Kaada seos jäätelökoneeseen ja anna vatkautua koneessa noin 20 minuuttia.