



Minttu-mustaherukkavaahto

Aineet: 2 dl mustaherukoita tai vadelmia
½ prk rahkaa
1 rkl tuoretta hienonnettua minttua
1 tl vaniljasokeria
2 valkuaista
_ dl sokeria

Valmistus: Hienonna pakasteherukat sauvasekoittimella. Lisää rahka, minttu ja vaniljasokeri. Vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi (pakasta keltuaiset ja käytä leivonnaisten voiteluun). Lisää valkuaisvaahdon joukkoon vähitellen sokeri koko ajan vatkaten. Sekoita valkuaisvaahto varovasti nostellen herukka-rahkaseokseen. Annostele jälkiruoka tarjoiluastioihin ja anna maustua kylmässä esim. seuraavaan päivään (vähintään 10 min). Koristele mintunlehdillä ja kokonaisilla marjoilla.

www.superkokki.com