



Mustaherukkavaahto

Aineet: 4 dl mustaherukkasosetta
n. 0,5 dl sokeria
4 liivatelehteä
1 rkl vettä
3 dl kuohukermaa

Valmistus: Soseuta mustaherukat tehosekoittimella ja mausta sokerilla.
Liota liivatelehtiä muutama minuutti runsaassa kylmässä vedessä.
Kuumenna 1 rkl vettä ja liota siihen kuivaksi puristetut liivatelehdet.
Vatkaa kerma vaahdoksi.
Lisää liivateseos vatkattuun kermaan varovasti sekoittaen.
Jaa vaahto annosmaljoihin ja hyydytä jääkaapissa 3 - 4 tuntia.

www.superkokki.com