



## Mustikkapöperö

Aineet: 4 dl mustikoita  
2 rkl sokeria  
11/2dl talkkunajauhoja  
Lisäksi:  
1 dl kuohukermaa  
2 tl sokeria  
1 tl vanilliinisokeria

Valmistus: 1. Survo marjat lusikan pesällä tai puunuijalla. (Pöperöstä tulee hiukan eri makuinen, jos survot marjat sauvavatkaimella soseeksi.)  
2. Sekoita joukkoon sokeri ja talkkunajauhot.  
3. Vatkaa kerma vaahdoksi ja mausta sokerilla ja vanilliinisokerilla.  
4. Annostele mustikkapöperö ja koristele se kermavaahdolla ja kokonaisilla mustikoilla.  
Perinteistä ohjetta on täydennetty siten, että pöperö tarjotaan kermavaahdon kanssa.

[www.superkokki.com](http://www.superkokki.com)