



Punssikermahyytelö ja kuningatarkastike

Aineet: 1 1/2 dl maitoa
1 vaniljatanko
1/2 dl sokeria
2 keltuaisia
3 liivatelehtiä
6 - 8 cl punssia
1 1/2 dl kuohukermaa
Kuningatarmelba
vadelmia
mustikkaa
mansikkaa
hyytelösokeria
likööriä

Valmistus: Keitä maitoa vaniljatangon kera 5 - 10 minuuttia. Vatkaa keltuaiset ja sokeri vaahdoksi. Lisää siihen kuuma maito koko ajan vatkatun. Saosta ja kypsennä seos. Saostumisvaiheessa seoksen lämpötila on 85 - 90°C. Älä anna seoksen kiehua.

Yhdistä liotetut, valutetut liivateet kuumaan seokseen. Jäähdytä pohja viileäksi ja mausta punssilla. Lisää pehmeä kermavaahto kevyesti sekoittaen. Pane vedellä huuhdeltuihin vuokiin ja hyydytä kylmässä.

Kuningatarmelba:

Soseuta marjat ja paina siivilän läpi. Lisää hyytelösokeria ja mausta liköörillä.