



Rahkakohokas

Aineet: n. 80 g rahkaa (valuta muutama tunti suodatinpaperin läpi)
2 kananmunaa
1 munanvalkuainen
40 g (1/2 dl) sokeria
neljänneksen sitruunan raastettu kuori
voita vuoan voiteluun

Valmistus: 1. Painele valutettu rahka siivilän läpi. Erottele munien valkuainen ja keltuainen toisistaan.
2. Vatkaa 2 munankeltuasta, 30 g sokeria ja hienoksi raastettu sitruunankuori vaahdoksi.
3. Sekoita vaahtoon siivilöity rahka ja tee seoksesta mahdollisimman tasainen.
4. Voitele vuoka huolellisesti. Voit ripotella vuoan reunoille sokeria korppujauhojen tapaan.
5. Vatkaa sitten kaikki kolme valkuaista ja loput sokerista kovaksi vaahdoksi. Sekoita valkuaisvaahto varovasti perusmassaan.
6. Kaada kohokasmassa vuokaan ja laita uuniin 180-200 asteeseen noin 15 minuutiksi.
Tarjoa suomalaisen marjakeiton kanssa.