



Vadelmavaahto

Aineet: 4-5 dl vadelmia
4 rkl sokeria
2 dl kuohukermaa
4 valkuaista
koristeeksi kokonaisia vadelmia

Valmistus: Soseuta vadelmat ja mausta sokerilla. Vatkaa kerma sakeaksi vaahdoksi. Vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi.
Sekoita marjasose valkuaisvaahtoon kevyesti nostellen. Lisää seokseen kermavaahto niin ikään kevyesti nostellen.
Annostele vaahto jälkiruokamaljoihin ja pidä kylmässä tarjoiluhetkeen saakka. Koristele vadelmilla juuri ennen tarjoilua.

www.superkokki.com