



Lakka-punssijäätelö

- Aineet: 1/2 l ruokakermaa
100 g sokeria
5 keltuaista
2-3 dl lakkasosetta (josta on siivilöity siemenet)
3-4 rkl punssia
Kastike:
Keitä siemenistä ja kuorista mehu, siivilöi, lisää sokeri ja keitä kokoon. Mausta punssilla.
Koristeeksi: lakkoja
- Valmistus: Kiehauta kerma sekä sokeri. Riko keltuaisten rakenne ja lisää neste joukkoon sekoittaen.
Kypsennä vesihautteessa ja jäähdytä. Sekoita joukkoon lakkasose ja punssi. Pane jäätelökoneeseen jäähtymään. Nosta isolla kauhalla tai lastalla jäätelö leivinpaperin päälle ja muotoile tangoksi tai pane pitkään vuokaan.
Anna pakastua yksi vuorokausi. Ota huoneenlämpöön noin 10-15 minuuttia ennen tarjoamista.
Leikkaa paloiksi ja pane esiin kastikkeen kera, koristele halutessasi lakoilla.