



Kumakkihyytelö - Eishta

Aineet: 5 dl kermaa

Valmistus: Kaada kerma laakeaan ja syvään kasariin ja kuumenna kiehumispisteeseen ja keitä sitä hyvin miedolla lämmöllä useasti sekoittaen noin 1 1/2 tuntia.

Nostele silloin tällöin seosta kasarista kauhalla ja valuta se takaisin kasariin. Seos on sopivan sakeaa, kun kerman pinnalle syntyvät kuplat ovat isoja. Kaada kerma matalaan kulhoon, peitä kulho löysästi, anna sen seistä lämpimässä paikassa 2-6 tuntia ja hyydytä seosta jäkaapissa 6-8 tuntia.

Irrota kermahyytelö varovasti kulhon reunoista ja kumoa se isolle lautaselle tai uunipellille. Pyöritä hyytelöstä tanko juuri ennen tarjoilua ja leikkaa se poikittain 2 1/2 cm:n paksuisiksi viipaleiksi tai leikkaa mieleiseesi muotoon. Jos kerma ei hyydy kunnolla, sen voi lusikoida kermavaahdon tapaan jälkiruoan pinnalle.