



Rommiluumuvaaho

Aineet: 1 ps kuivattuja luumuja
1 dl rommia tai
1 dl vettä + 2 tl rommiesanssia
1 dl vettä
200 g maustamatonta tuorejuustoa
4 dl vispikermää
3/4 dl sokeria
2 tl vanilliinisokeria

Valmistus: Mittaa kattilaan rommi, vesi, sokeri ja luumut. Keitä niitä miedolla lämmöllä noin 15 minuuttia, kunnes luumut ovat pehmenneet. Soseuta sauvasekoittimella tai monitoimikoneessa, jähdytä. Vatkaa kerma kevyeksi vaahdoksi ja mausta vanilliinisokerilla. Sekoita tuorejuuston joukkoon rommiluumuseos. Nostele kermavaahto tuorejuustoseoksen sekaan ja sekoita hieman. Jaa luumuvaaho annosmaljoihin. Koristele maljat halutessasi suklaalastuilla ja hasselpähkinärouheella.

www.superkokki.com