



Appelsiinivahto

Aineet: 3 kananmunaa
= dl sokeria
4-5 liivatelehteä
1-2 appelsiinin mehu ja raastettu kuori
1 dl kuohukermaa
50 g suklaata

Valmistus: Erottele munien valkuaiset ja keltuaiset toisistaan.

Vatkaa keltuaiset ja sokeri vaahdoksi. Vatkaa kermasta vaahtoa samoin valkuaisista. Liota liivatelehtiä kylmässä vedessä noin 10 minuuttia.

Pese appelsiinit erittäin hyvin, raasta kuori ja purista mehu.

Kuumenna appelsiinien mehu kattilassa kiehuvaaksi. Nosta pois levyltä. Purista liivateista liika vesi pois ja lisää ne kuumaan appelsiinimehuun. Jäähdytä hieman.

Sekoita liivatemehuseos munavaahdon joukkoon.

Lisää raastettu appelsiinin kuori. Sekoita kermavaahto munaseoksen joukkoon ja lopuksi valkuaisvaahto varovasti sekoittaen.

Annostele jälkiruokakulhoihin ja anna olla kylmässä pari tuntia. Koristele suklaarouheella.