



Luumumousse

Aineet: noin 2 dl valmista luumusosetta
2 tl liivatejauhoa + 1/2 dl vettä tai 2 liivatelehteä
2 dl kuohukermaa
2 valkuaista

Valmistus: 1. Sulata liivatejauho kuumaan veteen. Liivatelehtiä liotetaan kymmenen minuuttia kylmässä vedessä, puristetaan kuiviksi ja sulatetaan kuumaan veteen. Lisää liivateseos luumusoseeseen.
2. Vatkaa kerma pehmeäksi vaahdoksi ja valkuaiset kovaksi vaahdoksi. Sekoita vaahdot varovasti luumusoseeseen.

www.superkokki.com