



Mansikkainen jäähdyke

Aineet: 1 l mansikoita
170 g (vanilja)tuorejuustoa
250 g maitorahkaa
½-1 dl sokeria
1 dl basilikanlehtiä
2 dl kuohu- tai vispikermää

Valmistus: 1. Soseuta puolet mansikoista. Notkista tuorejuusto ja sekoita rahkan ja sokerin kanssa. Lisää mansikkasurvos.

2. Silppua basilika hyvin pieneksi silpuksi ja lisää mansikkaseokseen. Vatkaa kerma vaahdoksi ja kääntele kermavaahto huolettomasti mansikkaseokseen. Tarkista makeus.

3. Huuhtelee kakkuvuoka tai kulho kylmällä vedellä. Kaada osa jäädykemassasta kulhoon.

4. Paloittele loput mansikat ja laita puolet kulhoon. Kaada päälle loppumassa ja mansikat. Jäädytä vuorokausi. Anna pehmetä jääkaapissa tunti ennen tarjoilua.

Vihje: Voit valmistaa seoksesta myös hyytelön. Pehmitä vedessä viisi liivatelehteä ja kuumenna ½ desiä vettä kattilassa. Sulata liivatelehdet nesteeseen. Kaada liemi mansikkaseokseen ennen kerman lisäämistä ja hyydytä.