



Mantelikastike

Aineet: 100 g mantelimassaa
2 keltuaista
1/2-3/4 dl sokeria
2 dl kuohukermaa
1 appelsiinin mehu
1 tl vaniljasokeria
(1-2 rkl punssia)

Valmistus: 1. Raasta mantelimassa karkeaksi raasteeksi.
2. Vatkaa keltuaiset ja sokeri kuohkeaksi.
3. Vatkaa kerma vaahdoksi.
4. Sekoita manteliraaste, keltuais- ja kermavaahdot ja appelsiinimehu. Mausta vaniljasokerilla (ja punssilla).
5. Pane kastike muutamaksi tunniksi jääkaappiin. Tarjoa punaisessa mehussa keitettyjen omenien kera.

Ohjeesta riittää noin 6-8 henkilölle.

Vihje:

Tee kastiketta kaksinkertainen annos ja pakasta parfeevuoassa. Kumoa mantelijäädyke tarjolle ja koristele ananaskirsikoilla tai muilla tuoreilla hedelmillä. Voit tarjota jäädykettä myös mantelikupista hedelmien kera.