



Puolukka-omenavaahto

Aineet: 2 valkuaista
1 dl puolukkasurvosta
1 kirpeä omena
½-1 dl sokeria
1 dl vaahtoutuvaa kermaa
3 rkl sitruunamehua
(3 liivatelehteä)

Valmistus: 1. Vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi. Vaahdota kerma toisessa kulhossa.
2. Kuori ja raasta omena hienoksi ja sekoita se puolukkasurvoksen joukkoon. Sokeroi.
3. Jos haluat vaahdosta kiinteämpää, liota liivatelehtiä noin 10 minuuttia runsaassa kylmässä vedessä. Purista ylimääräinen vesi liivatelehdistä ja sekoita kuumennetun sitruunamehun joukkoon. Lisää se puolukka-omenaseokseen.
4. Yhdistä kermavaahto ja puolukkaseos. Mausta sitruunalla, jos et käyttänyt sitruunamehua vielä. Nostele valkuaisvaahto kerma-puolukkaseokseen ja jaa annosmaljoihin. Ilman liivatetta valmistettu vaahto on hyvä tarjota pian valmistamisen jälkeen. Liivatetta kannattaa käyttää, jos haluat valmistaa jälkiruuan hyvissä ajoin. Säilytä viileässä.
Vihje: Käytä keltuaiset metsästäjänleivän tai kukkakaali-pastapaistoksen kuorrutuskastikkeeseen. Anna kastikkeen jäähtyä hieman ja sekoita keltuaiset yksitellen kastikkeeseen.