



Suklaakiisseli

Aineet: 6 dl maitoa
1 muna
2 rkl kaakaojauhetta
2-3 rkl sokeria
1/2 dl ohra- tai maissitärkkelystä
1-2 rkl vaniljasokeria

Valmistus: Mittaa kattilaan kaikki muut aineet paitsi vaniljasokeri. Vatkaa tasaiseksi. Kaakaojauhe saattaa jäädä kokkareiseksi, mutta kokkareet liukenevat, kun seosta kuumennetaan.

Kuumenna koko ajan pohjaa myöten sekoittaen, kunnes seos sakenee. Älä keitä, mutta yksi kupla voi pulpahtaa kiisselin pintaan.

Jäähdytä kiisseliä hieman koko ajan sekoittaen. Mausta vaniljasokerilla. Kaada suklaakiisseli joko isoon tarjoiluastiaan tai annoskulhoihin. Peitä muovikelmulla. Viilennä.

Tarjoile kermavaahtonokareen kanssa ja koristele strösseillä.