



Tyrnikermahyytelö

Aineet: 1½ dl tyrnimehua
1½ dl sokeria
2 munaa
2 dl kermaa
2-3 liivatelehteä

Valmistus: 1. Vatkaa munat ja sokeri vaahdoksi. Vaahdota myös kerma.
2. Liota liivatelehtiä kylmässä vedessä 5-10 minuuttia.
3. Kuumenna ½ dl tyrnimehua ja sulata siihen liivateet.
4. Yhdistä vaahdot, liivateseos ja loppu tyrnimehu. Kaada seos kulhoon ja anna hyytyä jääkaapissa seuraavaan päivään.
Vihje: Jos teet kumottavan hyytelön, käytä silloin 4-5 liivatelehteä.

www.superkokki.com