



Puolukka-tuorejuustohyytelö (4-6 annosta)

Aineet: 8 liivatelehteä
1/2 dl sitruunamehua tai vettä
200 g maustamatonta tuorejuustoa
1 prk kermaviiliä
1 1/2 -2 dl sokeria
2 tl vaniljasokeria
1/2 -1 tl kardemummaa
5 dl kokonaisia pakastepuolukoita
2 dl kuohukermaa
Koristeeksi:
kokonaisia pakastepuolukoita
tomusokeria
puolukanlehtiä

Valmistus: Anna liivatelehtien pehmetä kylmässä vedessä 5-10 minuuttia. Puserra vesi pois ja liuota ne kuumentaan sitruunamehun joukkoon. Anna jäähtyä haaleaksi. Vatkaa tuorejuusto, kermaviili, sokeri, vaniljasokeri sekä kardemumma tasaiseksi seokseksi. Soseuta lähes sulaneet puolukat sauvasekoittimella tai hiero ne siivilän läpi ja lisää tuorejuustoseokseen. Lisää joukkoon haalea liivateseos sekä lopuksi vaahdoksi vatkattu kerma pehmeästi nostellen. Kaada seos kylmällä vedellä huuhdottuun hyydykevuokaan. Anna hyytyä kylmässä 5-6 tuntia tai seuraavaan päivään. Kastele vuoka muutamaksi sekunniksi kuumaan veteen ja kumoa tarjoiluastiaan. Koristele puolukoilla ja puolukanlehdillä. Tarjoa mahdollisimman kylmänä.