



Glögijäädyke

Aineet: 1 pussi glögimaustetta
4 dl punaviiniä
rusinoita
kuorittuja manteleita
4 keltuaista
1 1/4 dl sokeria
1/2 litraa kuohukermaa

Valmistus: Keitä punaviiniä glögimausteiden, muutamien rusinoiden ja manteleiden kanssa niin kauan, että nestettä on jäljellä noin 1 dl. Siivilöi mausteet ja anna nesteen jäähtyä. Vatkaa keltuaiset ja sokeri kulhossa kuumassa vesihauteessa kunnes seos on valkoista ja kuohkeaa. Ota kulho vesihauteesta ja vatkaa seos kylmäksi. Vaahdota kerma ja sekoita se keltuais-sokerivaahtoon yhdessä jäähtyneen glögiliemen kanssa. Kaada seos joko yhteen isoon vuokaan tai annosvuokiin. Yksi iso vuoka vaatii jäätyäkseen noin 12 tuntia. Ota iso vuoka pakastimesta huoneenlämpöön noin puoli tuntia ennen tarjoilua ja kasta se kiehuvaan veteen, jotta voit kumota jäädykkeen tarjoiluastialle. Koristele jäädyke vielä rusinolla ja mantelirouheella.

www.superkokki.com