



Hieno luumuvaaho (6 hengelle)

Aineet: ½ pss kuivattuja luumuja (n. 100g)
3 rkl konjakkia
150g Pandan maitosuklaata
2 valkuaista
2 rkl sokeria
2 dl kuohukermaa

Valmistus: 1. Liota suikaloituja luumuja konjakissa mieluiten yli yön.
2. Vaahdota valkuaiset ja sokeri kovaksi vaahdoksi.
3. sulata suklaa vesihauteessa tai mikroaaltouunissa. Sekoita lämmin suklaa valkuaisvaahtoon.
4. Lisää vaahdotettu kerma ja luumusuikaleet konjakkiliemineen
5. annostele jälkiruokamaljoihin.

www.superkokki.com