



Vadelmaunelma

Aineet: 2 munanvalkuaista
1 dl tomusokeria
1 dl kuohukermaa
2 tl vanilliinisokeria
4-5 dl kotimaisia vadelmia
koristeeksi tomusokeria

Valmistus: Vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi. Lisää joukkoon sokeri vähitellen koko ajan vatkatun. Vatkaa kerma vaahdoksi. Yhdistä vaahdot ja mausta vanilliinisokerilla. Laita annoskulkuihin vuorotellen vadelmia ja vaahtoa. Koristele marjoilla ja sihtaa päälle runsaasti tomusokeria.

www.superkokki.com