

Puolukka- kinuskijäädyke

3	kananmunan keltuaista
0,5 dl	sokeria
2,5 dl	kuohukermaa
1,5 dl	sokeroitua puolukkasosetta
0,5 dl	valmista kinuskikastiketta
3	kananmunan valkuaista

Vatkaa keltuaiset ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi. Vatkaa toisessa kulhossa kerma kevyeksi vaahdoksi. Sekoita yhteen keltuaissokerivaahdo, kermavaahdo, puolukkasose ja kinuskikastike varovasti sekoittaen. Vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi (Huom. muista puhdas ja kuiva kulho / vatkaimet). Lisää valkuaisvaahdo muun seoksen joukkoon varovasti käänneillen.

Vuoraa haluamasi vuoka kelmulla ja lisää seos vuokaan. Peitä vuoka kelmulla tai kannella ja laita pakastimeen. Anna olla pakkasessa mieluusti yön yli. Kumoa tarjoilupäivänä jäädyke tarjoiluastialle hieman ennen tarjoilua, että jäädykettä on helpompi leikata.

Syö sellaisenaan tai piparin kanssa.

Metsämiehenkatu 2 J, 28500 PORI
044 705 2251, 044 705 2254

juhla@diakon.fi,  /DiakonJuhla
www.diakon.fi

Ruokaa rakkaudella, palvelua ilolla

*Herkuttele
raikkalla
jäädykkeellä!*