



Hunajainen valkosuklaa- karpalojäädyke

Joulupöydän upea jälkiruoka nostetaan tarjolle pakastimesta. Voit valmistaa jäädykkeen vaikka viikkoa ennen tarjoilua pakastimeen. Voit käyttää myös muita suosikkimarjojasi.

NÄITÄ TARVITSET:

8 annosta

2 munaa

$\frac{1}{2}$ dl Hunajainen Sam Hunaja & Sitruuna -luomuhunajaa

2 dl vispikermaa

200 g tuorejuustoa tai maitorahkaa

2 tl vaniljasokeria

$\frac{1}{2}$ dl Hunajainen Sam Hunaja & Sitruuna -luomuhunajaa

3 dl puolukoita tai karpaloita

$\frac{1}{2}$ tl kanelia

100 g valkosuklaata

VALMISTUS:

Vaahdota munat ja Hunaja & Sitruuna -luomuhunaja kuohkeaksi vaahdoksi. Vaahdota vispikerma ja vatkaa joukkoon tuorejuusto

tai maitorahka, sekä vaniljasokeri, hunaja, puolukat tai karpalot, kaneli ja karkeaksi rouhittu valkosuklaa. Sekoita joukkoon muna-hunajavaahto. Tarkista maku.

Kaada seos jäädykevuokaan ja anna jäähtyä pakastimessa yön yli suojattuna. Kumoa jäädyke tarjoiluvadille hetki ennen tarjoilua ja koristele halutessasi valkosuklaalla ja puolukoilla tai karpaloilla.