



Marinoidut marjat ja mascarponevaahto

Tämä jälkiruoka on herkullinen ja mainio valmistettava myös isollekin joukolle. Kokoa annos laseihin, kertakäyttöisiin annosastioihin tai isoon maljaan. Kun kokoat jälkiruoan isoon hillopurkkiin, voit ottaa sen mukaan vaikka piknikille tai viedä ystävälle.

4-6 annosta

NÄITÄ TARVITSET:

100 g vadelmia
100 g pensasmustikoita
100 g mansikoita
1 granaattiomenan siemenet
 $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ dl SAM Villilaventelihunajaa
yhden limen puristettu mehu
2 rkl hienonnettua minttua

Mascarponevaahto:

1 dl vispikermaa tai kuohukermaa
250 g Mascarponejuustoa
2-3 tl vaniljasokeria
1 rkl SAM Villilaventelihunajaa

VALMISTUS:

Laita vadelmat, pensasmustikat ja lohkotut mansikat kulhoon. Purista joukkoon granaattiomenan siemenet. Lisää laventelihunaja, limen puristettu mehu ja hienonnettua minttua. Jätä maustumaan jääkaappiin.

Vaahdota vispikerma tai kuohukerma. Vatkaa joukkoon mascarponejuusto, vaniljasokeria ja laventelihunaja. Tarkista maku. Jaa marinoidut marjat ja mascarponevaahto kerroksittain tarjoilukulhoon.

Tarjoa pian!