



Raparperijäädye

Aineet: 200 g raparperisosetta
6 keltuaista
2 cl Koskenkorvaa6 valkuaista vatkattuna
1, 5 dl kuohukermaa vatkattuna
4 rkl sokeria (raparperin happamuuden mukaan)

Valmistus: 1. Lisää soseutettuun raparperiin munankeltuaiset ja 2 cl Koskenkorva-viinaa. Kypsennä seos kuumentamalla vesihauteessa kymmenen minuuttia. Jäähdytä ja sekoita koko ajan.

2. Tarkista maku mieluiseksi ja lisää tarvittaessa hieman sokeria. Älä kuitenkaan peitä raparperin makua.

3. Lisää seokseen hiljaa sekoittaen vatkattu kerma ja sen jälkeen vaahdotetut valkuiset koko ajan sekoittaen. Kaada seos vuokaan ja laita pakkaseen lepäämään 6-10 tunniksi.

4. Muotoile valmiista jäädykkeestä mieleisiä annospaloja ja tarjoa 10-15 minuutin sisällä muotoilusta. Tarjoiluastiaksi sopii jälkiruokamaljojen lisäksi esimerkiksi mantelikori. Kaada pohjalle vadelmakastiketta ja sen päälle vaniljajäätelön pala. Lisää jäätelön päälle jäädykettä. Koristeeksi voi käyttää raparperipaloja, raparperisosetta tai esimerkiksi mintun lehtiä.