



## Pääsiäispasha

Aineet: 100g voita  
1 1/2 dl sokeria  
2 prk rahkaa  
1 rkl vaniliinisokeria  
1 rkl sitruunamehu  
3/4 dl mantelilastuja  
2 dl kuohukerma  
Koristeluun  
kuohukermaa ja hedelmiä

Valmistus: Vaahdota voi ja sokeri. Lisää rahka ja muut ainekset, kerma vaahdotettuna. Kaada seos kostutetulla sideharsolla vuorattuun pashamuottiin tai kahvin suodattimeen. Anna tekeytyä jääkaapissa yön yli. Kumoa ja koristele hedelmillä ja kermavaahdolla.

[www.superkokki.com](http://www.superkokki.com)