



Tuorejuustovanukas ja vadelmia

Aineet: 2 liivatelehteä
0,5 dl vadelmamehua tai -likööriä
200 g vaniljalla maustettua tuorejuustoa
1 dl tomusokeria
2 dl kuohukermaa
200 g vadelmia

Valmistus: Pehmitä liivateet kylmässä vedessä. Liuota ne tilkkaan kuumaa mehua tai likööriä. Vatkaa tomusokeri ja tuorejuusto tasaiseksi ja kuohkeaksi. Vaahdota kerma ja lisää se sekä hieman jäähtynyt vadelma-liivateseos juuston joukkoon. Annostele jälkiruokamaljoihin ja levitä kerros vadelmia päälle. Hyydytä jääkaapissa 2-3 tuntia.

www.superkokki.com