# Minttusuklaajäädyke

Aineet:
1 ps (200 g) minttusuklaapalloja
2 kananmunaa
0,5 dl sokeria
3 dl kuohukermaa
1 tl vaniliinisokeria
(1 rkl minttulikööriä)

Valmistus: Rouhi noin 150 g minttusuklaapalloja terävällä veitsellä karkeahkoksi rouheeksi. Jätä loput suklaapallot koristeeksi. Vatkaa kananmunat ja sokeri vaahdoksi. Vatkaa myös kerma vaahdoksi. Yhdistä suklaarouhe, vaniliinisokeri ja halutessasi minttulikööri munasokerivaahtoon ja sekoita tasaiseksi. Lisää lopuksi kermavaahto varovasti sekoittaen. Huuhdo jäädykevuoka kylmällä vedellä. Kaada seos vuokaan ja pakasta vähintään 5 tuntia tai yön yli. Kasta jäädykevuoka nopeasti kuumaan veteen ja kumoa tarjolle. Koristele minttusuklaapalloilla ja säilykehedelmillä, esimerkiksi mandariineilla, persikoilla ja kirsikoilla.