



Luumukohokas 1

Aineet: 1 pss (200 g) kuivattuja luumuja
2 1/2 dl vettä
4 valkuaista
3/4 dl sokeria

Valmistus: Keitä luumut pehmeiksi vedessä ja soseuta ne. Vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi. Lisää sokeri ja jäähtynyt luumusose. Vatkaa vielä n.5min. Kaada seos voideltuun korkeareunaiseen uunivuokaan. Kypsennä 175 asteessa 30-40 minuuttia. Varo avaamasta uuniluukkua kypsymisen alkuvaiheessa. Luumukohokkaan kanssa voit tarjota vaniljakastiketta, sulatettua vaniljajäätelöä tai kermavaahtoa.

HUOM!

Tarjoa kohokas välittömästi uunista ottamisen jälkeen.