



## Luumukiisseli

Aineet: Valmistusaika: 20 minuuttia  
1 pussi (225 g)  
kuivattuja luumuja  
1 l vettä  
1 kanelitanko  
1/2-1 dl sokeria  
1/2 sitruunan mehu  
2 rkl perunajauhoja  
Lisäksi:  
kermavaahtoa

Valmistus: Keitä luumuja, vettä, sokeria ja kanelitankoa,  
kunnes luumut pehmenevät, noin 10 minuuttia.  
Nosta luumut reikäkauhalla tarjoiluastiaan.  
Mausta liemi sitruunamehulla ja suurusta kiisseli veteen sekoitetuilla perunajauhoilla.  
Kaada kiehahtanut kiisseli luumujen päälle tarjoiluastiaan.  
Tarjoa jäähtynyt kiisseli kermavaahdon kanssa.