



Kirsikoita ja toffeevaahtoa mantelikekseillä

Aineet: Mantelikeksit:
100 g voita tai margariinia
1 dl sokeria
1 kananmuna
1,5 dl vehnä jauhoja
0,5 tl leivinjauhetta
2 ps (à 50 g) mantelilastuja
Toffeevaahto:
2 dl kuohukermaa
3-4 rkl sokeria
1 prk (250 g) maitorahkaa
3-5 dl toffeevanukasta
noin 2 l pestyjä ja valutettuja kirsikoita

Valmistus: Mantelikeksit: Vatkaa pehmeä rasva ja sokeri kuohkeaksi.

Lisää kananmuna hyvin vatkatun. Sekoita joukkoon vehnä jauho-leivinjauheseos. Lisää mantelilastut viimeisenä.

Jaa taikina kahdeksaan osaan ja taputtele osat litteiksi kekseiksi, jauhotetuilla käsillä, suoraan leivinpaperin päälle. Paista 200 asteisessa uunissa noin 12 minuuttia.

Toffeevaahto: Vaahdota kerma ja sokeri. Lisää rahka ja toffeevanukas. Sekoita hyvin.

Jaa toffeevaahto ja kirsikat juuri ennen tarjoilua suurien mantelikeksien päälle. Toffeevaahto syödään mantelikekseistä lohkaistuilla palasilla kirsikoiden kera.