



Kuningatarjäädye

Aineet:

- 1.kerros:
- 2 dl ranskankermaa
- 1 dl sokeria
- 1 tl vaniljasokeria
- 2 dl mansikoita
- 2 dl kermaa
- 2 dl rahkaa
- 2 keltuaista
- 2 dl omenasiideriä
- 1 dl sokeria
- 2 sitruunan mehu
- 1 valkuainen
- 1 dl kermaa
- 3 dl mustikoita
- 1/2 dl sokeria
- 2 dl kuohukermaa

Valmistus: 2.kerros

Keitä siideriä, sitruunanmehua, sokeria ja keltuaisia vesihauteessa koko ajan vatkaton. Nosta seos jäähtymään, kun se alkaa saostua.

Lisää joukkoon rahka. Vatkaa valkuainen ja kerma vaahdoksi.

Käännä ne varovasti jäähtyneeseen seokseen. Lisää tämä jäädye kerrokseksi vuokaan edellisen päälle ja pane takaisin pakkaseen.

3.kerros

Murskaa sokeri ja mustikat haarukalla tai sekoita ne ruokamikserissä. Vatkaa kerma ja lisää se joukkoon.

Laita seos päällimmäiseksi vuokaan ja laita taas pakkaseen. Anna jähmettyä vähintään kolme tuntia.