



Valkosuklaajogurttijäädyekekku

Aineet: 300 g valkosuklaata
4 dl kuohukermaa
3 kananmunaa
1 dl tomusokeria
2 dl pecanpähkinöitä
200 g bulgarian jogurttia
5 cl punssia tai viskiä
Koristeluun:
1 dl pecanpähkinöitä
2 dl valmista kinuskikastiketta
2 cl punssia tai viskiä
1 dl kuohukermaa
hiukan sokeria

Valmistus: Sulata paloiteltu valkosuklaa miedolla lämmöllä teflonkattilassa liedellä tai kulhossa mikrouunissa alhaisella teholla. Vatkaa kerma vaahdoksi. Vatkaa kananmunat ja tomusokeri kuohkeaksi vaahdoksi.

Lisää pähkinät ja sekoita kunnolla. Lisää jogurtti, sulatettu valkosuklaa, alkoholi ja kermavaahto. Kaada seos tasapohjaiseen kakkuvuokaan ja laita pakastimeen ainakin vuorokaudeksi.

Tarjoilu: Kastele vuoka nopeasti kiehuvan kuumaan veteen.

Kumoa jäädye tarjoiluvadille. Koristele pähkinöillä, kinuskikastikeraidoilla ja kermavaahtorusukkeilla. Parhaimmillaan hiukan pehmenneenä.