



Kelluva saari

Aineet: 120 g Mantelilastuja paahdettuna
180 g Sokeria
6 kpl Valkuaista
0,5 tl Vaniljasokeria

Valmistus: Vaahdota valkuaiset ja sokeri kovaksi vaahdoksi. Sekoita paahdetut mantelilastut joukkoon.

Kaada massa voideltuun, sokeroituun rengasvuokaan.

Kypsennä vesihauteessa 150 asteessa noin 20 min.

Tarjoa vaniljakastikkeen ja marjojen kera.

www.superkokki.com