



Kevennetty pasha

Aineet: 500 g Maitorahkaa
6 rkl Sokeria
3 rkl Sitruunamehua
14 kpl Luumuja kuivattuna
1 prk Ananasmurskaa
2 kpl Valkuaista

Valmistus: Mausta rahka sokerilla tai makeutusjauheella ja sitruunamehulla. Sekoita joukkoon pilkotut luumut ja valutettu ananasmurska. Vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi. Sekoita vaahto rahkaseokseen ja kaada sideharsolla vuorattuun pashamuottiin. Nosta muotti lautaselle. Anna pashan valmistua jääkaapissa yön yli. Korista kumottu pasha hedelmillä ja sitruunamelissan lehdillä.

www.superkokki.com