Amorin vaahto

Aineet:
100 g valkoista suklaata
1/2 dl vaaleaa rommia
1 1/2 dl Creme Vaniljaa
2 munanvalkuaista
Kastike:
2-3 dl vadelmia
vettä, sokeria

Valmistus: Sulata paloiteltu suklaa mikron kestävässä kulhossa pienellä teholla. Vaahdota Creme Vanilja, sekoita sulanut suklaa joukkoon, samoin rommi.

Vaahdota valkuaiset kovaksi vaahdoksi ja sekoita ne viimeisenä vaahtoon varovasti nostellen.

Annostele vaahto jälkiruokamaljoihin ja anna hyytyä jääkaapissa muutama tunti. Soseuta vadelmat sauvasekoittajalla ja valuta siivilässä kivet pois. Ohenna tarvittaessa vedellä ja makeuta. Laita kastiketta hieman vaahdon ympärille ja koristele kokonaisilla vadelmilla ja sitruunamelissan oksilla.