



## Kuningatarparfait

Aineet: Vadelmajäädyke  
3 keltuaista  
2 rkl tomusokeria  
3 dl vispikermää  
2 tl vanilliinisokeria  
2 dl vadelmahilloa  
(1 rkl sitruslikööriä)  
Mustikkakastike  
1 ps mustikoita  
2-3 rkl tomusokeria  
1/2-1 dl appelsiinimehua

Valmistus: Vatkaa kerma vaahdoksi ja mausta vanilliinisokerilla. Nosta kylmään. Mausta hillo halutessasi sitrusliköörillä. Vatkaa keltuaiset ja tomusokeri vaahdoksi. Lisää keltuaisvaahdon joukkoon kermavaahto ja sekoita tasaiseksi. Lisää hillo ja sekoita vain hieman, jolloin seos jää marmorimaisen kirjavaksi. Lusikoi jäädyke kylmällä vedellä kasteltuun rengasvuokaan (tilavuus 1 l), jonka torvi on avoin. Peitä vuoka foliolla ja pakasta vähintään 3-4 tuntia, mielellään yli yön.

Mustikkakastike: Jauha kohmeiset mustikat ja tomusokeri sileäksi soseeksi monitoimikoneessa tai sauvasekoittimella. Ohenna tarvittaessa appelsiinimehulla. Tarjoa kastike erikseen kastikekannusta.

Ota jäädyke jääkaappiin pehmenemään noin 45 minuuttia ennen tarjoilua. Kasta vuoka muutaman sekunnin ajan kiehuvaan veteen ja kumoa tarjolle. Koristele jäädyke mustikoilla.