

Kaarnikkajäädyke

- 4 dl kuohukermaa
- 3 munan keltuista
- 1,5 dl sokeria
- 2 tl vaniljasokeria
- 4 liivatelehteä
- 1,5 dl kaarnikkamehua tai
- 3 dl kaarnikkamarjoja tai mustikkaa

Laita liivate kylmään veteen likoamaan. Vaahdota kerma, lisää sokeri ja vaniljasokeri. Vaahdota munankeltuaiset, lisää vaahdotetut munankeltuaiset varovasti vaahdotettuun kermaan. Lisää vaahtoon, kevyesti sekoittaen, marjat tai mehu. Kiehauta tilkka vettä, n. 0,5 dl, johon lisää kuivaksi puristettu liivate. Kaada liuos vaahton joukkoon. Annostelee laseihin tai esim. elmutettuun kakkuvuokaan. Laita pakastimeen n. 2-3 tunniksi. Tarjoile sellaisenaan.

Missä: Saariselällä kelomökeissä, mm. Kaunispään rinteillä löytyy poimittavaksi kaarnikkamarjaa, tai Sallassa, jossa lähimetsästä voi kerätä syksyn satoa.