

Kaarina Helakisa -seuran joulukortit 2013

Tilaukset: kaarinahelakisaseura@gmail.com

Hinta: 10 korttia / 10 €

NYT MYYNNISSÄ!

Joulu-unelma

Kuohukermaa
Maitorahkaa
Sokeria

Vanilliinisokeria
Kuivattuja luumuja
Liivatetta

Pehmennä luumuja hetki keittämällä. Silppua luumut pieniksi saksin tai tehosekoittimessa. Vatkaa kerma kuohkeaksi vaahdoksi ja lisää joukkoon rahkaa varovasti käännettäen. Rahkaa voi lisätä maun mukaan enemmän tai vähemmän, korkeintaan suunnilleen saman verran kuin kermaa. Sekoita murskatut luumut hellästi joukkoon. Lisää joukkoon varovasti vanilliinisokeria ja halutessasi hiukan myös tavallista sokeria. Valmista liivateseosta muun annoskoon mukaan sopiva määrä, tavoitteena on kevyt moussemainen lopputulos, joten liivateannos voi olla pienehkö. Nosta seos kauniiseen kulhoon ja anna sen jäähmettyä jääkaapissa. Tarjoile kynttilävalossa jouluaterian päätteeksi.

Resepti Kaarina Helakisan ja Reijo Käkelän teoksesta Koska vasta syödään 1990



Välipäiväsalaatti

rsiselleriä tai juuriselleriä karkeana raasteena
naa karkeaksi raastettuna
höitä tai hasselpähkinöitä
rtioituna

ppuria, sokeria (ja viinietikkaa)

n, omenaraasteen ja avokado-
kevyesti sitruunaa. Rouhi
sa. Vaahdota kerma ja mausta
aa, hyppysellisellä sokeria ja
uria. Lisää teelusikallinen
at. Sekoita aineet
etäytyä tunnin tai parin
na, possupaistin lisäkkeenä
sten siivujen kera.

ja Reijo Käkelän
ään 1990



Kysy tarjousta, jos tilaat
isomman erän kerralla!

Kaarina Helakisa -seura

