

Jäätelöannos

Ainekset:

1 litra vaniljajäätelöä

Marenki:

7 rkl sokeria

3 kananmunaa

Kinuskikastike:

1½ dl sokeria

2 dl kuohukermaa



Työvälineet:

2 kattilaa, jotka mielellään teflon-

pohjaisia

2 kulhoa

Uunipelti

Sähkövatkain

2 Puukauhaa

Pursotin

Pullasuti

Ruokaöljy

Jäätelökauha tai keittiöveitsi jäätelön
annosteluun

Mitat:

desilitramitta

ruokalusikkamitta



Marenki - valmistusaika n. 1 tunti

1. Laita uuni päälle 100 asteeseen.



2. Varmista, että kaikki astiat ovat täysin kuivia.



3. Erottele munan keltuaiset ja valkuaiset eri astioihin



Kaada valkuainen sormien läpi kulhoon niin, että keltuainen jää kämmenelle.



4. Mittaa sokeri kulhoon.



5. Sekoita ja vatkaa valkuaiset ja sokeri kovaksi vaahdoksi.



6. Laita leivinpaperi uuninpellille ja levitä hieman öljyä sen pintaan.



7. Täytä pursotin valkuaisvaahdolla.



8. Pursota pieniä nokareita valkuaisvaahtoa uuninpellille.



9. Laita pelti uuniin keskitasoon noin tunniksi.

Tunnin jälkeen ota pelti uunista ja sammuta uuni.



Tee kinuskikastike tässä välissä.

Kinuskikastike -valmistusaika 15 min

1. Laita kattila hellalevyille ja hella päälle kuumimmalle lämmölle.



2. Kaada kerma kattilaan.



3. Kuumenna kerma kiehuvaksi kattilassa sekoittaen.



4. Ota kattila pois kuumalta levyltä.

Laita toinen kattila samalle levyille ja kaada uuteen kattilaan sokeri.



5. Sekoita sokeria ja seuraa sen sulamista.



6. Kun sokeri on täysin sulaa ja kullanuskeaa, se on valmista.



7. Kaada kuumennettu kerma sulaan sokeriin samalla sekoittaen.



8. Vähennä lämpöä.

Jatka keittämistä hiljalleen, kunnes kastike on tasaista ja sopivan paksuista.



9. Ota kastikekattila levyltä ja sammuta hella.



Annoksen kokoaminen:

1. Ota jäätelö pois pakkasesta.



2. Leikkaa jäätelöstä sopivan kokoisia paloja tai tee jäätelökauhalla 8 palloa.



3. Jos jäätelöä jää yli, laita paketti takaisin jääkaappiin.



4. Laita annoslautasille kaksi palaa jäätelöä kullekin.



5. Lisää muutama marenki lautasen reunalle.



6. Lisää muutama marja.



7. Kaada hieman kinuskikastiketta jäätelön päälle.



8. Annos on valmis.

