



KARAMELISED RUKKIHELBED KOHUPIIMAKREEMIGA

Retsept: Mari-Liis Ilover

Valmistamine

Sulata pannil või ja lisa rukkihelbed. Rösti rukkihelbeid segades paar minutit. Lisa suhkur, sega läbi ja rösti veel paar minutit. Jahuta. Sega kohupiimapasta hulka suhkur ja vanill. Vahusta koor tugevaks vahuks, lisa kohupiimale. Tõsta magustoit kihiti pokaalidesse: rukkihelbed, kreem, mustikad, rukkihelbed, kreem. Kaunista mustikate ja rukkipuruga. www.veskimati.ee

1 sl võid

1 dl rukkihelbeid

1 sl demerara suhkrut

300 g kohupiimapastat

2 sl suhkrut

1 tl vanillisuhkrut

2 dl 35% koort

mustikaid