qwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmrtyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnmqwertyuiopåasdfghjklöäzxcvbnm

|  |
| --- |
| Pula-ajan reseptit  Jälkiruoat 1  22.6.2019  Aamu Mellin |

|  |  |
| --- | --- |
| Riisikohokas | |
| 150 g | riisiä |
| 1 litraa | maitoa |
| 100 g | voita |
| 3 | munaa |
| 100 g | sokeria |
|  | raastettua sitruunan kuorta |
| Kastike | mehukastikkeet, suklaakastike, vaniljakastike |
| Riisit huuhdotaan ja keitetään maidon, voin ja sokerin kera puuroksi. Kun se on jäähtynyt, sekoitetaan raastettu sitruunan keltainen kuori ja munanruskuaiset yksitellen joukkoon. Viimeiseksi sekoitetaan kovaksi vaahdoksi vatkatut valkuaiset. Kohokas pannaan voideltuun kohokasvuokaan ja sitä paistetaan uunissa ½ tuntia.  sitruunankuori.jpg  Kuva sitruunankuori  kohokasvuoka.jpeg  Kuva kohokasvuoka | |

|  |
| --- |
| Saagokohokas |
| valmistetaan samoin kuin riisikohokaskin |

|  |  |
| --- | --- |
| Vaniljakohokas | |
| 4 dl | kermaa |
| ½ dl (40 g) | perunajauhoja |
| 150 g | sokeria |
| 6 | munaa |
|  | vaniljatanko |
| Kastike | vaniljakastike, suklaakastike, kahvikastike, hillot ym |
| Perunajauhot, sokeri ja vaniljatanko sekoitetaan kermaan ja asetetaan tulelle. Kun se kiehuu, nostetaan se jäähtymään. Kylmään puuroon, josta vaniljatanko on otettu pois, sekoitetaan munanruskuaiset vähitellen ja viimeiseksi kovaksi vaahdoksi vatkatut valkuaiset. Kohokas pannaan voideltuun kohokasvuokaan ja sitä paistetaan uunissa ½ tuntia.  vanilja.jpg  Kuva vaniljatanko  perunajauhot.png  Kuva perunajauhot | |

|  |  |
| --- | --- |
| Suklaakohokas | |
| 150 g | voita |
| 6 | munaa |
| 100 g (tai 50 g) | suklaalevy (kaakaojauhetta) |
| 150 g | sokeria |
| ½ | sitruunan mehu |
|  | hiukan raastettua keltaista sitruunan kuorta |
| Kastike | vaniljakastike, kermavaahto, hillot ym |
| Muista | kohokkaan voi maustaa joillain sopivalla liköörillä esimerkiksi curacaolla |
| Voi sulatetaan ja siihen sekoitetaan vähitellen munanruskuaiset, sokeri, sulatettu suklaalevy tai kaakaojauhe, sitruunan mehu ja raastettu keltainen kuori. Viimeiseksi sekoitetaan kovaksi vaahdoksi vatkatut valkuaiset ja kohokas pannaan voideltuun kohokasvuokaan ja sitä paistetaan uunissa ½ tuntia.  curacao sininen.jpg  Kuva curacao likööri  suklaa.jpg  Kuva suklaa  sitruunamehu.jpg  Kuva sitruunanmehu  kaakaojauhe.jpg  Kuva kaakaojauhe | |

|  |  |
| --- | --- |
| Kahvikohokas | |
| 150 g | voita |
| 200 g | sokeria |
| 200 g | vehnäjauhoja |
| 6 | munaa |
| 1 litraa | maitoa |
| 200 g | kahvia |
| Kastike | vaniljakastike, kermavaahto ym |
| Paahdettua ja jauhettua kahvia keitetään maidossa 10 minuuttia, minkä jälkeen se siivilöidään. Vehnäjauhot ja voi vatkataan maitoon, josta kahvi on siivilöity pois, ja puuro saa kiehua 10 minuuttia. Kun se on jäähtynyt, sekoitetaan siihen sokeri, munanruskuaiset ja viimeiseksi kovaksi vaahdoksi vatkatut valkuaiset; kohokas pannaan voideltuun kohokasvuokaan ja sitä paistetaan uunissa ½ tuntia.  kahvikohokas.jpg  Kuva kahvikohokas  kahvi.jpg  Kuva kahvi | |

|  |  |
| --- | --- |
| Luumukohokas | |
| ½ kg | luumuja |
| 300 g | sokeria |
| 100 g | vehnäjauhoja |
| 6 | munaa |
|  | vettä |
| Kastike | vaniljakastike, kermavaahto ym |
| Luumut keitetään vähässä vedessä pehmeiksi, kivet poistetaan ja luumut hienonnetaan. Vehnäjauhot ja sokeri sekoitetaan luumuihin, jotka asetetaan 10 minuutiksi uudelleen tulelle, niin että vehnäjauhot paisuvat. Kun seos on otettu tulelta, sekoitetaan siihen yksitellen munanruskuaiset hyvin vatkaten. Seoksen jäähdyttyä sekoitetaan siihen kovaksi vaahdoksi vatkatut valkuaiset ja kohokasta paistetaan voidellussa kohokas- tai lasivuoassa uunissa ½ tuntia.  luumukohokas.jpg  Kuva luumukohokas  luumu 1.jpg  Kuva luumu | |

|  |  |
| --- | --- |
| Sitruunakohokas | |
| 1 | sitruuna |
| 100 g | sokeria |
| 5 | munaa |
| 1 rkl ( 12 g) | vehnäjauhoja |
| Kastike | vaniljakastike |
| Muista | kohokkaan voi maustaa esimerkiksi madeiralla |
| Sitruunan mehu ja raastettu keltainen kuori sekoitetaan sokeriin ja siihen lisätään vähitellen munanruskuaiset, vehnäjauhot ja viimeiseksi kovaksi vaahdoksi vatkatut valkuaiset. Kohokas paistetaan voidellussa kohokasvuoassa ½ tuntia.  sitruunakohokas.jpg  Kuva sitruunakohokas | |

|  |  |
| --- | --- |
| Banaanikohokas | |
|  | banaani |
| 4 dl | kermaa |
| ½ dl (40 g) | perunajauhoja |
| 150 g | sokeria |
| 6 | munaa |
| Valmistetaan samoin kuin vaniljakohokas, mutta vaniljatanko jätetään pois. Kylmään seokseen sekoitetaan sen sijaan siivilän läpi hierottu banaani, jota voi käyttää raakana tai sokerivedessä keitettynä.  banaani.jpg  Kuva banaani | |

¨

|  |  |
| --- | --- |
| Maissikiisseli | |
| 1 ½ litraa | maitoa |
| 2 dl | maissijauhoja |
| 1-2 | munaa |
| 100 g | sokeria |
|  | vanilja tanko tai vaniljasokeria |
| Lisäkkeet | hillot, kerma, mehukastike |
| Tähteet | jäljelle jäänyt kiisseli voidaan käyttää kakkujen täytteenä ym |
| Maito ja vaniljatanko kuumennetaan ja siihen vatkataan kylmän maitoon sekoitetut maissijauhot ja sokeri ja seoksen annetaan kiehua 10 minuuttia. Vaniljatanko otetaan pois ja muna vatkataan joukkoon. Kiisseli kaadetaan lasimaljaan jäähtymään.  maissikiisseli.jpg  Kuva maissikiisseli  maissijauho.jpg  Kuva maissijauhot  vaniljasokeri.jpg  Kuva vaniljasokeri | |

|  |  |
| --- | --- |
| Maitokiisseli | |
| 1 ½ litraa | maitoa |
| 1 dl (75 g) | perunajauhoja |
| 100 g | manteleita |
| 2 | munaa |
| 50 g | sokeria |
| Lisäkkeet | hillot, mehukastikkeet ym |
| Maito, sokeri ja hienonnetut mantelit kuumennetaan ja joukkoon vatkataan kylmään maitoon sekoitetut perunajauhot. Kiisseli saa kiehahtaa, minkä jälkeen siihen sekoitetaan munat huolellisesti vatkaten ja se kaadetaan lasimaljaan jäähtymään.  maitokiisseli.jpg  Kuva maitokiisseli  lasimalja.jpg  Kuva lasimalja | |

|  |  |
| --- | --- |
| Paahtokiisseli | |
| 1 litra | maitoa |
| 4-5 rkl | sokeria |
| 4 rkl | perunajauhoja |
| 2 rkl | kiehuvaa vettä |
| Lisäkkeet | kermainen maito |
| Sokeri ruskistetaan pannussa. Kasarissa kiehautetaan maito, siihen sekoitetaan, kylmään maitotilkkaseen liuotetut perunajauhot ja ruskistettu sokeri, johon on lisätty kuuma vesi, kaadetaan sekaan. Pannun voi vielä huuhtoa kuumalla maitotilkalla. Kiisseli saa kiehahtaa ja kaadetaan vadille tai lasimaljaan jäähtymään.  paahtokiisseli.jpg  Kuva paahtokiisseli  kasari.jpg  Kuva kasari | |

|  |  |
| --- | --- |
| Suklaakiisseli | |
| 1 ½ litraa | maitoa |
| 100 g | suklaalevy (tai 75 g kaakaojauhetta) |
| 2 rkl | sokeria |
| 1 dl (75 g) | perunajauhoja |
| Lisäkkeet | kerma, keksit ym |
| Maito, sokeri ja suklaalevy saavat kiehua, kunnes suklaalevy on liuennut; sitten se nostetaan tulelta ja siihen lisätään kylmään veteen sekoitetut perunajauhot. Kiisseli saa kiehahtaa, minkä jälkeen se pannaan lasimaljaan jäähtymään.  suklaakiisseli.jpg  Kuva suklaakiisseli | |

|  |  |
| --- | --- |
| Mehukiisseli | |
| 1 ½ litraa | miedonnettua marjamehua |
| 1 dl (75 g) | perunajauhoja |
|  | sokeria |
| Lisäkkeet | kerma |
| Muista | kiisseliin voi sekoittaa vähän viiniä esimerkiksi malagaa maun mukaan |
| Marjamehu ja sokeri sekoitetaan ja asetetaan tulelle. Kun se kiehuu, lisätään mehutilkkasessa liuotetut perunajauhot ja kiisseli saa kiehahtaa. Kiisseli otetaan tulelta ja kaadetaan lasimaljaan jäähtymään.  mehukiisseli.jpg  Kuva mehukiisseli | |
| Karpalokiisseli | |
| 1 litraa | vettä |
| 4 dl | karpaloita |
| 2 dl (200 g) | sokeria |
| 3 rkl (45 g) | perunajauhoja |
| Lisäkkeet | kerma |
| Marjat perataan, huuhdotaan ja muserretaan nuijalla rikki. Muserretut marjat pannaan kiehuvaan veteen ja niitä keitetään niin kauan, kunnes maku on marjoista erinnyt liemeen, jolloin marjat siivilöidään pois ja liemi pannaan uudelleen kasariin. Se maustetaan sokerilla ja suurustetaan perunajauhoilla, jotka liuotetaan tilkkaseen kylmää vettä. Kiisseli saa kiehahtaa , sitten se kaadetaan jäähtyneenä maljaan ja tarjotaan kylmänä.  karpalo.jpg  Kuva karpalo  karpalokiisseli.jpg  Kuva karpalokiisseli | |

|  |  |
| --- | --- |
| Luumukiisseli | |
| ½ kg | luumuja |
| 1 ¼ litraa | vettä |
| 1 dl | marjamehua |
| 100 g | sokeria |
| ½ dl (40 g) | perunajauhoja |
| Lisäkkeet | kerma |
| Muista | kiisselin voi valmistaa myöskin sekahedelmistä |
| Luumut huuhdotaan ja pannaan edellisenä päivänä likoamaan, jossa ne keitetään. Seuraavana päivänä pannaan ne tulelle ja sokeri lisätään. Luumut saavat kiehua hiljaisella tulella, niin etteivät mene rikki. Sitten ne nostetaan varovaisesti reikälusikalla lasimaljaan ja värjätään marjamehulla. Liemi siivilöidään ja siihen sekoitetaan kylmään veteen sekoitetut perunajauhot. Liemi saa kiehahtaa ja kaadetaan hiukan jäähtyneenä luumuille. Pinnalle sirotellaan sokeria.  luumukiisseli.jpg  Kuva luumukiisseli  luumu 1.jpg  Kuva luumu  kuivatut sekahedelmät.png  Kuva 28 kuivattuja sekahedelmiä  reikälusikka.jpg  Kuva reikälusikka | |

|  |  |
| --- | --- |
| Aprikoosikiisseli | |
| 400 g | kuivattuja aprikooseja |
| 150 g | sokeria |
| 4-5 rkl (60-75 g) | perunajauhoja |
| 2 litraa | vettä |
| Lisäkkeet | kermavaahto |
| Muista | kiisseliin voi sekoittaa hieman likööriä maun mukaan |
| Aprikoosit huuhdotaan, liuotetaan ja pannaan tulelle samaan veteen sokerin kanssa sekä annetaan niiden kiehua pehmeiksi. Aprikoosit nostetaan lasimaljaan ja liemi siivilöidään, suurustetaan perunajauhoilla, kiehautetaan sekä kaadetaan hiukan jäähtyneenä aprikooseille. Pinnalle sirotellaan sokeria. Tarjotaan kylmänä.  aprikoosikiisseli.jpg  Kuva aprikoosikiisseli  kuivatut aprikoosit.jpg  Kuva 31 kuivatut aprikoosit  kermavaahto.jpg  Kuva kermavaahto | |

|  |  |
| --- | --- |
| Rautatiekiisseli | |
| 1 ¼ litraa | vettä |
| 1 dl (150 g) | siirappia |
| 6 | neilikkaa |
| 2 ½ rkl | etikkaa |
|  | pala kanelia |
| 5-6 rkl (75-90 g) | perunajauhoja |
| Lisäkkeet | maito |
| Vesi keitetään mausteiden ja siirapin kanssa, kunnes liemi saa mausteiden maun; sitten pannaan etikka joukkoon ja kiisseli suurustetaan vesitilkkaseen sekoitetuilla perunajauhoilla ja kiehautetaan.  siirappi.jpg  Kuva siirappi  neilikka 1.jpg  Kuva neilikka  kaneli-1.jpg  Kuva kaneli | |

|  |  |
| --- | --- |
| Mehuhyytelö | |
| 1 ½ litraa | kirkasta sokeroitua marjamehua |
| 2 | sitruunaa |
| 50 g | liivatelehtiä |
| Tähteet | jäljelle jäänyt hyytelö käytetään kakkujen ja leivosten koristamiseen |
| Lisäkkeet | keksit, mantelileivokset ym |
| Sitruunan mehu sekoitetaan marjamehuun ja sitten sekoitetaan siihen 2 ½:aan kuumaa marjamehua yksitellen liuenneet liivatelehdet; hyytelö kaadetaan lasimaljaan ja asetetaan jäille hyytymään tai pannaan kylmällä vedellä huuhdottuun hyytelövuokaan, josta se saa sitten juuri ennen tarjoamista kaadetaan vadille.  mantelileivos.jpg  Kuva mantelileivos  liivatelehti.png  Kuva liivatelehti  hyytelövuoka.jpg  Kuva hyytelövuoka | |

|  |  |
| --- | --- |
| Sitruunahyytelö | |
| 8 | sitruunaa |
| 400 g | sokeria |
| 1 ¼ litraa | vettä |
| 50 g | liivatelehtiä |
| Tähteet | jäljelle jäänyt hyytelö voidaan tarjota jälkiruoaksi pieniin kuoriaisiin pantuna tai sinänsä ja lisätä siihen hedelmälohkoja |
| Lisäkkeet | mantelileivokset ym |
| Liivatelehdet liuotetaan vesihauteessa osaan hyytelöön tarvittavaa vettä. Sitruunoista puserretaan mehu ja sokeri lisätään, sitruunavesi sekoitetaan vähitellen liivatelehtien joukkoon ja hyytelö kaadetaan hyytelövuokaan, joka asetetaan jäille hyytymään. Ennen tarjoamista kaadetaan hyytelö vadille. | |
| sitruunahyytelö.jpg  Kuva sitruunahyytelö | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Appelsiinihyytelö 1** | |
| 12 | appelsiinia |
| 200 g | sokeria |
| 5 dl | vettä |
| 2 | sitruunaa |
| 50 g | liivatelehtiä |
|  | punaista karamelliväriä |
| Lisäkkeet | mantelileivokset, hiekkaleivokset ym |
| Tähteet | jäljelle jäänyt hyytelö käytetään kakkujen koristamiseen, hedelmien kera jälkiruoaksi ym |
| Kahdeksasta appelsiinista puserretaan mehu ja siivilöidään sitruunoista puserretun mehun kera. Sokeri ja vesi keitetään paksuksi liemeksi. Seos jäähdytetään ja sekoitetaan siivilöityyn appelsiinimehuun, jota värjätään hiukan punaisella värillä, niin että saadaan punakeltainen väri. Liivatelehdet liuotetaan tilkkaseen vettä vesihauteessa ja siihen sekoitetaan jäähtyneenä vähitellen appelsiiniliemi. Jäljelle jääneet appelsiinit kuoritaan ja leikataan poikittain viipaleiksi ja hyytelövuoan pohjalle asetetaan niitä vierekkäin; hiukan hyytelöä kaadetaan joukkoon ja hyytelö asetetaan jäille, niin että viipaleet hyytyvät vuoan pohjalle; sitten asetetaan viipaleita myöskin sivuille, hyytelöä kaadetaan päälle ja vuoka asetetaan jäille hyytymään. Appelsiiniviipaleiden kiinnittämisen vuoan reunoille täytyy tapahtua monessa erässä, ja vasta kun kaikki reunat on peitetty appelsiininlohkoilla, kaadetaan koko hyytelö vuokaan ja asetetaan jäille. Ennen tarjoamista kaadetaan hyytelö vadille.  appelsiinihyytelö.JPG  Kuva appelsiinihyytelö  appelsiini.jpg  Kuva appelsiini  punainen karamelliväri.png  Kuva punainen karamelliväri | |
| **Appelsiinihyytelö 2** | |
| ½ litraa | makeata appelsiinimehua |
| ½ litraa | vettä |
| 20 g | liivatelehteä |
| Muista | hyytelöön voi sekoittaa vähän viiniä tai likööriä |
| Liivatelehdet huuhdotaan kylmässä vedessä, sitten ne liotetaan täydellisesti 2 dl:aan kiehuvaa veteen ha sen annetaan vähän jäähtyä. Mehu, veden jäännös (3 dl) sekä liivatesekoitus sekoitetaan kristallimaljassa ja malja asetetaan sitten viileään paikkaan hyytymään. Ellei hyytelöllä ole kylliksi väriä, voidaan sitä värjätä karamellivärillä, enne kuin se asetetaan hyytymään. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Appelsiini- tai sitruunahyytelö 1 | |
| 4 | munankeltuaista |
| 4 dl | paksua kermaa |
| 8-10 | liivatelehteä |
| 2 ½ dl (150 g) | sokeria |
| 1 ½ dl | vettä |
| 2 dl | appelsiininmehu tai 1 ½ sitruunan mehu ja kuori |
| Muista | samalla tavalla valmistetaan hyytelöä myös muista mehuista |
| Munankeltuaisia, mehua, sokeria ja huuhdottuja liivatelehtiä vatkataan tulella niin kauan, kunnes seos sakenee, mutta se ei saa kiehua. Kasari nostetaan tulelta ja vatkaamista jatketaan, kunnes seos jäähtyy. Sitten lisätään munaseokseen vaahdoksi vatkattu kerma varovasti sekoittaen. Hyytelö kaadetaan sitten joko vuokaan tai lasimaljaan hyytymään. Ennen tarjolle vientiä kaadetaan se vuoasta vadille ja koristetaan joko hillolla tai hedelmillä. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Vatkattu karpalohyytelö | |
| 3 dl | hapanta karpalomehua |
| 5 dl | vettä |
| 2 dl (200 g) | sokeria |
| 8 | liivatelehteä |
| Vesi, mehu, sokeri ja liivatelehdet kiehautetaan. Seos kaadetaan suureen kulppiin tai kulhoon ja vispilöidään sitä uutterasti, kunnes se jäähtyy, vaahtoutuu ja alkaa hyytyä. Silloin se kaadetaan lasimaljaan ja tarjotaan kuten hyytelöt ainakin. Samalla tavalla voidaan muistakin marjamehuista valmistaa vatkattua hyytelöä.  karpalohyytelö.jpg  Kuva karpalohyytelö  karpalomehu.jpg  Kuva karpalomehu  kulppi.jpg  Kuva kulppi | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Hedelmähyytelö 1** | |
| 1 kg | erilaisia tuoreita hedelmiä (omenoita, päärynöitä, viinirypäleitä, luumuja, banaaneja, appelsiineja ym) |
| 1 litra | laimennettua appelsiinimehua |
| 100 g | sokeria |
| 50 g | liivatelehtiä |
| Kastike | kermavaahto, suklaakastike ym |
| Muista | appelsiinimehua voi käyttää vähemmän ja siihen sekoittaa jotain viiniä tai likööriä |
| Kaikki hedelmät ladotaan hyytelövuokaan, suuremmat kappaleiksi leikeltyinä ja pienimmät kokonaisina. Mitä kauniimmin osaa latoa hedelmät sekä koon, että värin puolesta, sitä kauniimmaksi hyytelö tulee. Liivatelehdet liuotetaan tilkkaseen kuumaan veteen ja sekoitetaan varovaisesti appelsiinimehuun, johon sitä ennen sekoitettu niin paljon sokeria, että se maistuu imelältä. Appelsiinimehu kaadetaan hyytelövuokaan hedelmille ja vuoka asetetaan jäille jäähtymään. Ennen tarjoamista kaadetaan hyytelö vadille.  omena2.jpg  Kuva omena  päärynä.jpg  Kuva päärynä  viinirypäle q1.jpg  Kuva viinirypäle  luumu 1.jpg  Kuva luumu  banaani.jpg  Kuva banaani  appelsiini.jpg  Kuva appelsiini | |
| **Hedelmähyytelö 2** | |
| 2 ½ dl | hyvää maitoa |
| 2 | munanruskuaista |
| 1 | vaniljatanko |
| g | sokeria |
| 2 dl (150g) | päärynöitä, persikoita, aprikooseja ja luumuja tai omenia |
| ½ litraa | paksua kermaa |
| 5 | liivatelehteä |
| Muista | hedelmähyytelöön voi sekoittaa hieman viiniä tai likööriä maun mukaan |
| Maitoa, vaniljatankoa, ruskuaisia ja sokeria vatkataan tulella, kunnes seos sakoaa **(seos ei saa millään muotoa saa kiehua).** Vatkaamista jatketaan, kunnes seos jäähtyy; sitten lisätään siihen hedelmät palasiksi leikeltyinä sekä kovasti vaahdoksi vatkattu kerma. Viimeiseksi sekoitetaan hyytelöön liivatelehdet liotettuina vähään kuumaan veteen. Seos kaadetaan maljaan tai kylmällä vedellä huuhdottuun vuokaan hyytymään.  persikka.jpg  Kuva persikka  aprikoosi.jpg  Kuva aprikoosi | |

|  |
| --- |
| Viinihyytelö |
| Valmistetaan kuten mehuhyytelö, mutta marjamehun sijasta käytetään haluttua viiniä 2-3 dl sopivasti laimennettuna vedellä, ja liivate liotetaan kuumaan veteen. Tarjotaan aivan kylmänä lasimaljakosta.  viinihyytelö1.jpg  Kuva viinihyytelö |

|  |  |
| --- | --- |
| Kahvihyytelö | |
| 600 g | sokeria |
| ¾ litraa | vettä |
| 200 g | kahvia |
| 60 g | liivatelehtiä |
| Vedestä ja kahvista keitetään voimakas liemi, joka siivilöidään ja asetetaan uudelleen tulelle sokerin kera ja saa kiehahtaa. Sokeriliemi jäähdytetään ja siihen sekoitetaan tilkkaseen kuumaa vettä liuotetut liivatelehdet. Hyytelö kaadetaan vuokaan ja asetetaan jäille hyytymään. Ennen tarjoamista kaadetaan se vadille.  kahvihyytelo.jpg  Kuva kahvihyytelö | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Suklaahyytelö 1** | |
| 1 litra | maitoa |
| 2-3 dl | sokeria |
| 10 | liivatelehteä |
| ½ | vaniljatanko |
| 1 | suklaalevy ja kaakaojauhoja maun mukaan |
| 2 dl | paksua kermaa |
| Koristamiseen |  |
| 1 dl | paksua kermaa |
| 1 rkl (20 g) | sokeria |
| Maito, sokeri, liivatelehdet ja vanilja pannaan kasariin ja vatkataan niitä hyvin. Joukkoon vatkataan sitten liivakot, hienonnettu suklaa ja kaakaojauhot. Kun kaikki on sekaisin ja täydellisesti liuennut, otetaan seos tulelta ja sitä vatkataan, kunnes se jäähtyy, jolloin siihen lisätään vaahdoksi vatkattu kerma. Hyytelö kaadetaan lasimaljaan hyytymään ja hyytyneenä se koristellaan kermavaahdolla ja suklaanapeilla.  suklaanappi valkoinen.jpg  Kuva maitosuklaa suklaanappi  suklaanaapi tumma.jpg  Kuva maitosuklaa suklaanappi  suklaahyytelö.jpg  Kuva suklaahyytelö  suklaakakku.jpg  Kuva suklaakakku | |
| **Suklaahyytelö 2** | |
| 3 dl | hyvää maitoa |
| 75 g | kaakaojauhoja |
| 1 ½ kkp (kahvikupillinen) (1 kkp= 1.5dl) | sokeria |
| 3 | munaa |
| 6 | liivatelehteä |
| ½ litraa | kuohukermaa |
| Maitoa, munia, sokeria ja kaakaojauhoja vatkataan tulella niin kauan, kunnes seos sakoaa, ja sitten vielä, kunnes se jäähtyy. Huuhdotut liivatelehdet liuotetaan tilkkaseen kuumaan veteen ja lisätään jäähtyneeseen seokseen, viimeiseksi lisätään vaahdoksi vatkattu kerma, josta osan voi jättää koristamiseen. Hyytelö kaadetaan kylmällä vedellä huuhdottuun vuokaan ja pannaan kylmään paikkaan hyytymään noin 2-3 tunniksi tai mielellään yön yli. Ennen tarjolle vientiä kaadetaan hyytelö vuoasta ja koristellaan kermavaahdolla. | |

|  |  |
| --- | --- |
| Suklaakermahyytelö | |
| ½ litraa | kermaa |
| 2 (200 g) tai 2 ½ rkl | suklaalevyä tai kaakaojauhetta |
| 30 g | liivatelehteä |
| 100 g | sokeria |
|  | vaniljatanko |
| 1 dl | vettä |
| Lisäkkeet | kerma |
| Vaniljatankoa keitetään vedessä 15 minuuttia, minkä jälkeen se otetaan pois. Liivatelehdet liuotetaan samaan veteen ja sekoitetaan sulatettuihin suklaalevyihin. Kerma vatkataan kovaksi vaahdoksi ja siihen sekoitetaan sokeri ja hyvin vähitellen suklaa- ja liivatelehtiseos. Hyytelö kaadetaan kylmällä vedellä huuhdeltuun hyytelövuokaan ja asetetaan jäille hyytymään. Ennen tarjoamista kaadetaan hyytelö vadille.  15 minuuttia.jpg  Kuva 15 minuuttia  hyytelövuoka.jpg  Kuva hyytelövuoka | |

|  |  |
| --- | --- |
| Maidonsekainen kermahyytelö | |
| 6 dl | paksua kermaa |
| 4 dl | hyvää maitoa |
| 7 rkl (140 g) | sokeria |
| 1 | vaniljatanko |
| 10 | liivatelehteä |
| Maito kiehautetaan vaniljan kanssa, nostetaan sitten tulelta, vaniljatanko otetaan pois ja huuhdotut liivatelehdet pannaan pienennettyinä sekaan. Kun liivatelehdet ovat liuenneet, jäähdytetään maito kylmäksi., mutta ei niin, että se hyytyy. Kerma vatkataan kovaksi vaahdoksi, sokeri lisätään ja kermavaahto sekoitetaan maitoon hyvin sitä vatkaten. Seos kaadetaan hyytymään joko lasimaljaan tai vedellä huuhdottuun vuokaan. Hyytelö koristellaan hillolla tai appelsiineilla.  10.png | |

|  |  |
| --- | --- |
| Maitohyytelö | |
| 1 litraa | hyvää maitoa |
| 1 | tanko vaniljaa |
| 1 dl | hienonnettuja manteleja |
| 4 rkl (80 g) | sokeria |
| 4 | munankeltuaista |
| 6 | liivatelehteä |
| 4 ½ rkl (70 g) | perunajauhoja |
| Muista | Maitohyytelön voi valmistaa keittämättä, jolloin liivateseos lisätään maitoon ja perunajauhot jätetään pois. Hyytelö pannaan heti hyytymään. Usein käytetään mausteena hieman sitruunamehua. |
| Maito kiehautetaan vaniljan kanssa. Maitotilkkaseen liuenneet perunajauhot ja mantelit lisätään ja seoksen annetaan kiehahtaa. Sitten lisätään seokseen huuhdotut, vesitilkkaseen liuenneet liivatelehdet sekä sokerin kanssa vatkatut munankeltuaiset. Seosta sekoitetaan hellalla niin kauan, että se on saonnut, mutta se ei saa millään muotoa kiehua. Kun se on jäähtynyt, kaadetaan se lasimaljaan hyytymään ja koristellaan kylmänä hillolla.  maitohyytelö.jpg  Kuva maitohyytelö | |

|  |  |
| --- | --- |
| Kermahyytelö | |
| ¾ litraa | kermaa |
| 100 g | sokeria |
|  | vaniljatanko |
| 8 kpl | liivatelehteä |
| 1 dl | vettä |
| Lisäkkeet | marjahillot |
| Tähteet | jäljelle jäänyt hyytelö käytetään kakkujen ja leivosten täytteenä ja koristuksena. |
| Kerma vatkataan kovaksi vaahdoksi ja siihen sekoitetaan sokeri vähitellen. Vaniljatanko saa kiehua vedessä 15 minuuttia, minkä jälkeen se otetaan pois. Samaan veteen liuotetaan liivatelehdet ja sitten ne jäähdytetään. Kun ne ovat melkein jäähtyneet, sekoitetaan ne varovaisesti vatkattuun kermaan, jotka on hämmennettävä niin kauan, että se alkaa hyytyä, jolloin se kaadetaan lasimaljaan tai vedellä huuhdottuun hyytelövuokaan ja asetetaan jäille hyytymään. Ennen tarjoamista on hyytelö kaadettava vuoasta vadille.  kermahyytelö.jpg  Kuva kermahyytelö | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Vaniljahyytelö 1** | |
| ¾ litraa | kermaa |
|  | vaniljatanko |
| 5 | munanruskuaista |
| 100 g | sokeria |
| 40 g | liivatelehteä |
| 1 dl | vettä |
| Lisäkkeet | hillot, mehukastikkeet |
| 1 dl kermaa ja vaniljatanko pannaan kiehumaan hyvälle tulelle kannen alle. Kun maku on tarttunut kermaan, otetaan vaniljatanko pois ja kermaan vatkataan yksitellen munanruskuaiset ja sokeri. Kun seos on saonnut, sekoitetaan siihen vähään veteen liuenneet liivatelehdet ja seosta vatkataan, kunnes se on jäähtynyt. Jäähtyneeseen hyytelöön sekoitetaan kovaksi vaahdoksi vatkattu kerma ja hyytelö pannaan kylmällä vedellä huuhdottuun hyytelövuokaan ja asetetaan jäille. Ennen tarjoamista se on kaadettava vadille.  vati.jpg  Kuva vati | |
| **Vaniljahyytelö 2** | |
| 13 dl | kermaa |
| 200 g | sokeria |
|  | vaniljatanko |
| 10 | munankeltuaista |
| 16 | liivatelehteä |
|  | käynyttä vaaleata marjamehua |
| Kerma keitetään pieneen sokerimäärän ja vaniljan kanssa. Munankeltuaiset ja sokerijäännös vatkataan vaahdoksi. Tämän munavaahdon sekaan kaadetaan kiehuva kerma seosta hyvin vatkaten. Sitten se kaadetaan takaisin kasariin ja sitä vatkataan lämpimällä hellalla, kunnes se sakoaa. Hyytelöseos vatkataan vielä kylmäksi, jonka jälkeen marjamehu ja vesitilkkasessa liuenneet liivatelehdet lisätään siihen hyvin sekoittaen sitä. Hyytelö kaadetaan hyytymään vedellä kostutettuun vuokaan ja sen hyydyttyä se kaadetaan lasimaljaan. Koristetaan kermavaahdolla ja hillotuilla hedelmillä. | |
| **Vaniljahyytelö 3** | |
| 1 | muna |
| 2 | munankeltuaista |
|  | vaniljatanko |
| 4 dl | paksua kermaa |
| 100 g | sokeria |
| 2 dl | maitoa |
| 6 | liivatelehteä |
| 1 rkl (20 g) | vaniljasokeria |
| Munia, sokeria ja vaniljaa sekä huuhdottuja liivatelehtiä vatkataan tulella, kunnes seos sakenee, mutta se ei saa kiehua. Kasari nostetaan tulelta ja seosta vatkataan, kunnes se on jäähtynyt. Vaahdoksi vatkattu ja vaniljasokerilla maustettu kerma lisätään hyytelöön ja se kaadetaan vuokaan tai lasimaljaan hyytymään. Ennen tarjoamista kaadetaan hyytelö vuoasta ja koristellaan hedelmillä tai hillolla.  munankeltuainen.jpg  Kuva munankeltuainen  vanilja.jpg  Kuva vaniljatanko  vaniljasokeri.jpg  Kuva vaniljasokeri  kasari.jpg  Kuva kasari | |