MUSTAHERUKKA-PÄÄRYNÄKIISSELI JA SUKLAAKERMAVAAHTO 6 annosta/G/L/MU/K/20 minuuttia

Mausta helppo herukkakiisseli kanelilla, sitruunalla ja päärynäsattumilla.

|  |  |
| --- | --- |
| 3  | Päärynää |
| 1 ps (200 g) | Mustaherukoita (pakaste) |
| 6 dl | Vettä |
| 1 dl | Sokeria |
| 1 rkl | Sitruunanmehua |
| ½ tl | kanelia |
| SUURUS  |
| 1 dl | Vettä |
| 3 rkl | perunajauhoja |
| LISÄKSI |
| 1 prk (250 ml) | Suklaakermaa  |
| 1. Huuhtele ja kuori päärynät. Leikkaa pieniksi kuutioiksi.
2. Mittaa mustaherukat, vesi ja sokeri kattilaan. Kuumenna ja keitä pari minuuttia.
3. Sekoita suuruksen vesi ja perunajauhot keskenään. Siirrä kattila pois levyltä. Kaada suurus ohuena nauhana koko ajan sekoittaen kattilaan. Laita kattila takaisin kuumalle levylle. Kuumenna sekoittaen, kunnes kiisseli pulpahtaa muutaman kerran. Siirrä kattila pois levyltä.
4. Sekoita päärynät, sitruunamehu ja kaneli kiisseliin. Jaa kiisseli tarjoilukulhoihin. Ripottele sokeria pinnalle.
5. Tarjoa jäähtyneenä vaahdotetun suklaakerman kera.
 |