JÄLKIRUOAT

Sitruunakiisseli	
½ litraa	vettä
1 kkp	sokeria
3 rkl	perunajauhoa
(1	muna)
1	sitruuna
Vesi, sokeri, perunajauhot ja muna vatkataan kasarissa sekaisin. Seos pannaan tulelle ja kiehautetaan äkkiä hyvin sekoittaen. Kiisseli maustetaan sitruunan raastetulla kuorella ja mehulla ja kaadetaan jälkiruokamaljaan jäähtymään. Munan voi jättää pois.	

Luumukohokas	
200 g	luumuja
3 dl	vettä
150 g	sokeria
4	munanvalkuaista
Huuhdotut, liotetut luumut saavat kiehua pehmeiksi liotusvedessä. Kivet poistetaan, luumut hakataan hienoiksi ja keitinliemi lisätään. Munanvalkuaiset vatkataan sakeaksi vaahdoksi, minkä jälkeen sokeri pienin erin vatkataan joukkoon. Marenkiseos lisätään luumusoseeseen, seos kaadetaan voideltuun vuokaan ja kypsennetään vesihauteessa, miedossa uuninlämmössä. Kohokas tarjotaan heti kerman tai vaniljakastikkeen kera.	

Luumuvanukas	
2 rkl	voita tai margariinia
150 g	vehnäjauhoja
9 dl	maitoa
1 dl	sokeria
4	munaa
250 g	luumuja
4 dl	vettä
Voi, jauhot ja maito sekoitetaan kasarissa, saa sekoittaen kiehua hetken ja jäähdytetään. Sokerin kanssa vatkatut munat lisätään jäähtyneeseen jäähtyneeseen seokseen. Huuhdotut, liotetut luumut keitetään liotusvedessä pehmeiksi. Kivet poistetaan ja luumut liemineen sekä vehnäjauhoseos pannaan kerroksittain voideltuun vuokaan. Vanukas paistetaan uunissa. Kastikkeena tarjotaan kermaa.	

Omenamarenki	
1 kg	omenoita
1 rkl	voita
1 dl	sokeria
½ sitruunaa	
Marenkiseos	
5	munanvalkuaista
12 rkl	sokeria
Omenoista poistetaan siemenkota ja kuoret ja hedelmät leikataan viipaleiksi. Voi sualatetaan	

kasarissa, omenaviipaleet, sokeri, raastittu sitruunan kuori ja mehu lisätään. Kasaria pudistellaan tulella, kunnes omenat pehmiävät, jolloin ne pannaan voideltuun vuokaan tai tulenkestävälle vadille. Munankeltuaiset vatkataan sakeaksi vaahdoksi, sokeri lisätään hyvin vatkaten, pienin erin. Marenkiseos pursotetaan tai pannaan lusikalla omenaseoksen koristeeksi ja jälkiruoka kypsennetään erittäin miedossa uuninlämmössä, kunnes marenkiseos on kuivunut ja vaalean ruskea. Kastikkeena tarjotaan kermaa tai vaniljakastiketta.

Viktoriakiisseli	
1 dl	riisisuurimoita
6 dl	maitoa
3 rkl	sokeria
½	sitruunaa
3	liivatelehteä
3 dl	hyvää kermaa

Hyvin huuhdotut suurimot keitetään pehmeiksi maidossa. Puuro maustetaan sokerilla ja jäähdytetään. Sitruunan raastittu kuori ja mehu, huuhdotut, vähään kuumaan veteen liotetut liivatelehdet ja viimeksi vaahdoksi vatkattu kerma sekoitetaan joukkoon. Kiisseli kaadetaan jälkiruokamaljaan, saa hyytyä ja tarjotaan hedelmä- tai mehukastikeen tai hillon kera.

Kermahyytelö	
½ litraa	hyvää kermaa
3-4 rkl	sokeria
1	vaniljatanko
½ dl	vettä
4-5	liivatelehteä

Kerma vatkataan sakeaksi vaahdoksi ja sokeri lisätään. Vaniljatankoa keitetään vedessä, että se saisi vaniljan makua, minä jälkeen tanko otetaan pois ja huuhdotut liivatelehdet liuotetaan liemeen. Liuos saa jäähtyä vähän ja vispilöidään kermavaahtoon. Hyytelö kaadetaan jälkiruokamaljaan, saa hyytyä ja koristellaan hillolla.

CHARLOTTE-RUSSE. Kermahyytelö kaadetaan kääretorttuviipaleilla sisustettuun vuokaan, saa hyytyä ja kaadetaan vadille. Sen voi vielä koristaa kermavaahdolla. Ennen kuin hyytelö kaadetaan vuokaan, osan siitä voi värjätä suklaaseoksella (1-1 ½ rkl raastettua suklaata tai kaakaojauhetta sekoitettuna vähään veteen) tai vähään kylmään veteen liotetulla karamellivärillä, siten tulee hyytelö raidalliseksi.

Keväthyytelö	
4	munaa

2 dl	sokeri
6 ½ dl	maitoa
1	vaniljatankoa
10	liivatelehteä
½ litraa	kermaa
punaista	karamelliväriä
1 rkl	sokeria
1 rkl	kaakaojauhetta
Munat, sokeri, maito, vaniljatanko ja liivate sekoitetaan kasarissa ja vispilöidään hiljaisella tulella kuohkeaksi ja sakeaksi, mutta seos ei saa kiehua. Sen jälkeen vatkataan kylmäksi ja vaahdoksi vatkattu kerma lisätään . Seos jaetaan kolmeen osaan. Yksi osa värjätään vesitilkkaan sekoitetulla karamellivärillä vaaleanpunaiseksi, toinen osa värjätään sokeri- ja kaakaojauheseoksella ruskeaksi, kolmas osa jätetään vaaleaksi. Eriväriset hyytelöt pannaan kerroksittain lasimaljaan ja hyytelö pannaan kylmään paikkaan hyytymään.	

Puolukkaleivät	
12	hapanta tai hapanimelää leipää
voita	paistamiseen
	puolukkasosetta
(2 dl	hyvää kermaa)
Leipäviipaleet paistetaan voissa kummaltakin puolelta	

ja levitetään puolukkaseosta. Jos haluaa, ne voi vielä koristaa kermavaahdolla.