Juusto-mustikkahyytelö

|  |  |
| --- | --- |
| 3 kpl | liivatelehtiä, vettä |
| 50 g | sinihomejuustoa |
| 250 g | mustikoita |
| 1 dl | vaahtoutuvaa kermaa |
| 150 g | maustamatonta tuorejuustoa |
| KORISTELUUN | mustikoita. sitruunamelissaa |

Laita liivatteet runsaaseen kylmään veteen likoamaan. Vaahdota kerma ja murenna homejuusto. Yhdistä juustot, mustikat ja kermavaahto. Puristele liivatteet kuiviksi ja sekoita ne tilkaan kiehuvaa vettä. Lisää liivate juustoseokseen hieman jähtyneenä.

Jaa annosmaljoihin ja hyydytä jääkaapissa. Tarjoile tuotaessa koristele kokonaisilla mustikoilla ja sitruunamelissan lehdillä.