Puolukka-valkosuklaadippi

|  |  |
| --- | --- |
| 6 annosta/ [Munaton](https://yhteishyva.fi/listaus/Munaton), [Kasvisruoka](https://yhteishyva.fi/listaus/Kasvisruoka), [Gluteeniton](https://yhteishyva.fi/listaus/Gluteeniton) | |
| 1 dl | Pakaste puolukoita |
| 200 g | Valkosuklaata |
| 1 prk (2 dl) | kuohukermaa |
| LISÄKSI | |
| Noin 1.2 kg | Marjoja ja paloiteltuja hedelmiä |
| * Sulata pakastepuolukat. Soseuta sauvasekoittimella. * Rouhi suklaa. Kuumenna kerma kattilassa kiehumispisteeseen. Ota kattila pois liedeltä. Lisää suklaarouhe. Sekoita, kunnes suklaa on sulanut. Lisää puolukkaseos ja sekoita tasaiseksi. * Dippaa puolukka-valkosuklaadippiin marjoja ja hedelmiä. | |