Suomalainen juhlahyytelö

|  |  |
| --- | --- |
| 3 kpl | liivatelehtiä, vettä |
| 2 dl | maustamatonta jogurttia |
| ½ dl | sokeria |
| 1 rkl | vaniljasokeria |
| 2 dl | vaahtoutuvaa kermaa |
|  | MUSTIKKAHYYTELÖ |
| 4 dl | laimennettua, sokeroitua mustikkamehua (valmistus: 3 dl vettä, 2 dl mustikoita, 0,5 dl sokeria keitetään ja siivilöidään) |
| 3 kpl | liivatelehtiä, vettä |
| 3 dl | mustikoita |
|  |  |

Valmista ensin jogurttihyytelö. Liota liivatteita 5 minuuttia runsassa kylmässä vedessä. Sekoita sokerit jogurtin joukkoon. Vaahdota kerma ja lisää se jogurttiseokseen. Purista liivatteet kuiviksi ja sulata ne tilkkaan kiehuvaa vettä. Kaada hyytelö lasikulhoon tai annosmaljoihin ja laita hyytymään jääkaappiin.

Valmista mustikkahyytelö. Liota liivatteita 5 minuuttia runsaassa kylmässä vedessä. Kuumenna 1/2 dl mustikkamehua, purista liivatteet kuiviksi ja sulata ne mehun joukkoon. Lisää joukkoon loppu mustikkamehu ja laita kylmään hyytymään. Kun seos on jäähtynyt täysin kylmäksi, kaada se varovasti jogurttihyytelön päälle. Hyydytä kylmässä. Koristele kokonaisilla mustikoilla.