

Kuohuviini-marjahyytelöt

Valmista Ballet-kuohuviinistä ja tuoreista marjoista helpot ja herkulliset jälkiruoat.



MAKEA JÄLKIRUOKA



8+ HLÖ



+ 60 MIN

ANNOKSIA: NOIN 15 PIENTÄ

- 1 Liota liivateita kylmässä vedessä n. 10 min.
- 2 Puhdista marjat ja jaa ne sekä mintun lehdet pieniin silikonisiin vuokiin, jotka olet vuorannut kelmulla. Esimerkiksi muffinsivuokakin käy hyvin.
- 3 Kuumenna desi kuohuviiniä ja liota liivateet siihen. Lisää hieman jäähtynyt seos lopun kuohuviinin joukkoon ja sekoita varovasti. Seos kuohuu vähän, joten odota, että kuohu laskee hieman.
- 4 Kaada seos vuokiin marjojen päälle. Anna hyytyä kylmässä yön yli.
- 5 Irrota hyytelöt vuoasta ja koristele kukilla ja kauniilla yrteillä.



Ballet Demi-Sec Carte Noire

AINEKSET

2 l tuoreita marjoja: mansikoita, mustikoita, vadelmia

mintunlehtiä ja syötäviä kukkia

10 liivatelehteä

1 plo Ballet Demi-Sec Carte Noir -
kuohuviiniä