

Vispipuuroa, kauralastuja ja vaniljakreemiä

4 annosta

Työjärjestys:

Tee vispipuuro jäähtymään

Leivo kauralastut

Vatkaa vispipuuro

Vaahdota ranskankerma

Vispipuuro

½ l vettä

1 dl (n.60 g) puolukoita / herukkaa

1 dl (n.60 g) vadelmia / mansikkaa

1 dl sokeria

1 tl vaniljasokeria

1 dl mannasuurimoita

Koristeeksi

pakastevadelmia / herukoita / mansikkaa

kauralastuja

Survo marjat kattilan pohjalla. Lisää vesi ja sokeri, keitä 5 minuuttia. Kaada mannasuurimot ohuena nauhana kattilaan samalla koko ajan sekoittaen. Anna puuron kiehua noin 10 minuuttia välillä sekoittaen, jotta puuro ei pala pohjaan. Jäähdytä puuro. Vatkaa jäähtynyt vispipuuro sähkövatkaimella kuohkeaksi. Annostele jälkiruokakulhoon ranskankerman kanssa. Koristele marjoilla ja kauralastuilla.

Vinkki! Jäähdyttämistä voi nopeuttaa laskemalla tiskialtaaseen kylmää vettä ja nostamalla kattila sinne. Myös puuron sekoittelu nopeuttaa jäähtymistä.

Vinkki! Vatkaa matalalla teholla ja maltilla. Näin puurosta tulee kuohkeampaa kuin kovalla teholla nopeasti vatkatun.

Kauralastut (15 kpl)

50 g voita

1 dl sokeria

1 kananmunaa

2 dl kaurahiutaleita

1 rkl vehnäjauhoja

1 tl leivinjauhetta

1 tl vaniljasokeria

Laita uuni kuumenemaan 200 asteeseen. Sulata voi ja anna sen jäähtyä. Mittaa kuivat aineet kulhoon. Lisää jäähtynyt voi ja kanamuna, sekoita haarukalla tasaiseksi taikinaksi. Nosta kahden pikkulusikan avulla nokareita leivinpaperin päälle pellille, jätä runsaasti leviämisvaraa. Paista uunin keskitasolla 5–7 minuuttia. Anna jäähtyä pellillä.

Vinkki! Taivuta kauralastut kaareviksi kaulimen avulla.

Vaniljainen ranskankerma

1 dl ranskankermaa

½ dl kuohukermaa

1 rkl sokeria

1 tl vaniljasokeria

INFO:**Vispipuuro, lappapuuro, marjapuuro, vatkattu puolukkapuuro**

Rakas herkku tunnetaan monella nimellä. Perinteisin vispipuromarja on puolukka, mutta sen lisäksi vispipuuroa voi vatkata vaikkapa herukoista, vadelmista, raparperista ja omenasta. Myös marjamehu ja -soseet sopivat puuroaineiksi.

INFO:**Kokeile näitä makuyhdistelmiä**

Puolukan ja herukoiden kanssa maistuu vanilja, omena saa lisämakua kanelista ja mustikkapuuro maustuu kardemummalla.