Mansikkakiisseli

Usealle herkkusuulle

Raaka-aineet

5 dl mansikoita tai muita marjoja

8 dl vettä

1½ dl sokeria

4 rkl perunajauhoja

1 dl vettä

pinnalle sokeria

Valmistusohje

Laita vesi, marjat ja sokeri kattilaan. Kuumenna kiehuvaksi.

(voit käytää muitakin marjoja ja jos ne ovat herukoita tai puolukoita keitä muutama minuutti – tai raparperia, nams!)

Nosta kattila sivuun ja sekoita perunajauhot kylmään veteen. Kaada seos kattilaan ohuena nauhana koko ajan sekoittaen.

Nosta kattila takaisin levylle ja kiehauta. Älä keitä.

Kaada valmis kiisseli tarjolle ja sirottele pinnalle sokeria.

Vinkkejä

Mansikkakiisselin kanssa voit tarjota kermavaahtoa. Kermavaahdon sekaan laita hieman tavallista ja vaniljasokeria. Toisaalta, mansikkakiisseli on yhtä hyvää suoraan kermalla höystettynä. Mansikkakiisseli soveltuu hyvin jälkiruoaksi vaikka suuremmallekin porukalle. Voit myös sekoittaa muita marjoja kiisseliin sen valmistuksen aikana – esimerkiksi mustikka-mansikkakiisseli tai mansikka-raparperikiisseli ovat aikamoisia herkkuja!

Resepti: kotikokki.net