

Mustsõstravaht

1,5 tl želatiini

140 g musti sõstraid

75 g suhkrut

2,5 sl vett

2 munakollast

1,25 g vahukoort

1. Pane želatiin külma vette paisuma. Kalla sõstrad, 50 g suhkrut ja 1 sl vett kastrulisse. Keeda 10 minutit, kuni marjad on pehmed. Sega paisunud želatiin kuuma mustsõstraleeme hulka. Püreesta saumikseriga, kurna ja lase jahtuda.

2. Pane munakollased ja järelejäänud 25 g suhkrut ja 1,5 sl vett kaussi ja asetage veevannile. Vahusta munakollaseid, kuni segu muutub paksuks ja heledaks. Võta kauss veevannilt ja sega munavahu hulka mustsõstrakreem. Lase 10 minutit jahtuda.

3. Vahusta vahukoor ja sega mustsõstramassiga. Pane järgmise päevani külmkappi.