

Poron jäljet

Herkullinen lappilainen jälkiruoka on upea versio köyhistä ritareista. Kardemummalla maustettu ruisleipä ja makea vaniljainen puolukkahilloke sopivat täydellisesti yhteen jäätelön kanssa.



8 kpl ruisleipää
200 g puolukoita
0,5 dl vettä
1 dl hillosokeria
1 rkl vaniljasokeria
1 kananmuna
1 dl maitoa
2 tl vaniljasokeria
ripaus merisuolaa
0,5 tl kardemummaa
voita
vaniljajäätelöä

Valmista puolukkahilloke. Kaada puolukat kattilaan ja lisää vesi, sokeri ja vaniljasokeri. keitä hiljaisella 10 minuuttia ja jätä jäähtymään huoneenlämpöön.

Leikkaa 8 ohutta ruisleipäpalaa.

Sekoita laakeassa kulhossa maito, muna, suola, vaniljasokeri ja kardemumma tasaiseksi seokseksi.

Kasta leipäpalat maitoseokseen niin, että kostuvat kunnolla.

Sulata reilusti voita pannulla ja paista leivät molemmin puolin, kunnes ne saavat hieman väriä.

Tarjoja lämpimät leivät puolukkahillokkeen ja vaniljajäätelön kera.

4 annosta

valmistusaika 30 minuuttia