

Puoloffee- malja



"Ihana herkku, joka maistuu koko perheelle. Tässä puolukatkin uppoo perheen pienimmille"

Maarit,
tuotesuunnittelija



Palvelukeskus
Helsinki

6 annosta

Tarvitset näitä

mysli-keksimurupohja

100g myslä
50g kaurakeksejä

puolukka-ranskankerma-kinuskitäyte

150 g ranskankermaa
50 g fariinisokeria
100 g kotimaista puolukkaa

kermavaahto

2 dl vispikermaa
½ tl vanilliinisokeria

Tee näin

Valmista pohja

Rouhi/murskaa keksit karkeaksi rouheeksi ja sekoita myslin kanssa sekaisin.

Valmista täyte

Sekoita fariinisokeri ja ranskankerma huolellisesti. Tässä kohtaa sokeri saattaa vielä jäädä rakeiseksi, mutta anna sokerin sulaa ranskankerman joukkoon pari minuuttia ja sekoita vielä ainekset kertaalleen. Lisää kohmeiset puolukat.

Valmista kermavaahto

Sekoita kerma kuohkeaksi vaahdoksi ja sekoita joukkoon vanilliinisokeri. Jälkiruoka kootaan kerroksittain esim. jälkiruokakulhoon tai lasiin. Jätä hieman myslikeksimurua ja kohmeisia puolukoita koristelua varten sivuun.

Annostele näin

1,5 rkl myslikeksimurua
2 rkl puolukka-ranskankerma-kinuskia
Pursota tai annostele lusikalla kermavaahtoa annoksen päällimmäiseksi.
Koristele myslikeksimuruilla ja kohmeisilla puolukoilla.

Halusimme helpottaa kotikokkien arkea ja poimia tähän reseptisarjaan valikoiman helsinkiläisten koulujen ruokalistalta löytyviä koululounaita sekä muutaman uutuuden tuotekehitykseltämme. Muokkasimme reseptit kotikeittiöön sopivaksi - meidän alkuperäisissä kun määrät on laskettu 45 000 ruokailijaa kohden. Tervetuloa kokkailemaan kouluruokaa kotona!

Terveisin
Palvelukeskus Helsingin väki