

Sitruunavanukas

Budino al limone

4 annosta

4 dl kuohukermaa

1 - 1 ½ dl sokeria (maun mukaan)

1 dl puristettua sitruuna- tai limettimehua

1. Pese sitruunat hyvin ja vetele koristelua varten kuoriraudalla ohuita suikaleita kuoresta (tai leikkaa terävällä veitsellä ohuenohuita suikaleita).
2. Mittaa kerma ja sokeri pieneen kattilaan. Keitä 3 - 10 minuuttia koko ajan sekoittaen. Keittelyn tarkoitus on, että seos hieman sakenee. Nosta kattila liedeltä ja sekoita joukkoon sitruuna/limettimehu. Seos saa maistua reilusti kirpeältä, joten lisää mehun määrää makusi mukaan.
3. Kaada seos neljään pieneen lasiin. Peitä tuorekelmulla. Anna hyytyä jääkaapissa vähintään 3 tuntia (tai yön yli).
4. Koristele sitruunankuorisuikaleilla (halutessasi sokeroiduilla) ja esim. marjoilla. Voit tarjota lisäkkeeksi esim. kaurakeksejä, joita voi vaikkapa kastaa vanukkaaseen.