

Kamakreem marjadega

300 g kohupiima
100 g vahukoort
1 tl + 1 spl suhkrut
4 spl kamajahu
4 spl mett
300 g marju



1. Vahusta vahukoor 1 tl suhkruga.
2. Sega juurde kohupiim ja mesi ning järk-järgult kamajahu.
3. Pane serveerispokaalide põhja lusikatäis kreemi, seejärel pooled marjad, siis jälle kreemikiht ning kõige peale ülejäänud marjad. Tõsta magustoiduga pokaalid külmikusse vähemalt 15 minutiks.
4. Sega 1 spl kamajahu 1 spl suhkruga ning puista magustoidule vahetult enne serveerimist.

Retsepti autor Tarvo Kullama