

Mahlane rukkijahuvaht

- 5 dl vett
- 3 dl suviseid marju
- 2 spl suhkrut
- 1 dl rukkitäisterajahu
- 0,5 dl rukkipüüli
- 1 spl vaniljesuhkrut



1. Pane potti vesi, suhkur ja marjad ning keeda umbes 5 minutit. Püreesta keenud marjad ja suru saadud mass läbi sõela.
2. Vala saadud mahl uuesti potti, lase keema ja lisa pidevalt segades jahu ning vaniljesuhkur.
3. Keeda segu paar minutit, kuni see on paksenenud. Lase massil jahtuda. Vahusta kohevaks vahuks.
4. Serveeri kohe või tõsta vaht kausikestesse ja pane külma tahenema.
5. Serveeri marjade ja/või piimaga.

Retsepti autor Angelica Udeküll