



Helppo kinuskikreemi voikakkupohjaan

AINEKSET 1 kakun väliin ja pinnalle



OHJE

- Keitä kinuskikerma välillä sekoitellen, kunnes se muuttuu paksuksi kastikkeeksi.
- Vaahdota huoneenlämpöinen voi ja lisää joukkoon jäähtynyt kastike.
- Vaahdota, kunnes kreemi on kiiltävää ja kuohkeaa.
- Mausta halutessasi ripauksessa suolaa.

LISUKKEEKSI



**Pehmeä
kaakaovoikakkupohja**

50 min

KINUSKIKREEMI

2 prk (à 2,5 dl) **Valio kinuskikermaa**
200 g **Valio voita**
sormisuolaa