



Rahka-kermavaahto täytekakkuihin

AINEKSET 1 litra



1 prk (3,3 dl) **Valio kuohukermaa**
1 prk (250 g) **Valio maitorahkaa**
2 rkl sokeria
1 tl vaniljasokeria

OHJE

- Vatkaa kerma ja rahka vaahdoksi yhtäaikaan. Mausta sokereilla.
- Levitä täytekakun päälle ja reunoille. Voit myös pursottaa seosta.
- Ohjeen annos riittää 4 munan kakkupohjan päälle ja reunojen pursotukseen.



VINKKI

Lisää rahka-kermavaahtoon marjoja tai hedelmiä ja saat herkullisen rahkajälkiruoan.