

Sekahedelmä-pipariunelma

6 - 8 annosta

Valmistusaineet

n. 200 g kuivattuja sekahedelmiä (*Suntree*)

1 dl sokeria

1,5 litraa vettä

150 g piparkakkuja

2 rkl erikoishienoa sokeria (Siro)

1 ½ tl kanelia

1 rkl voita

2 dl vispikermaa

250 g (1 prk) maustamatonta maitorahkaa

1 dl Marianne-murskaa



Koristeluun: *Günthart jouluströsseleitä*, piparminttutankoja ja mintunlehtiä

Valmistus:

Laita sekahedelmät likoamaan sokeriveteen n. 8 tuntia ennen jälkiruuan valmistamista.

Keitä liotetut sekahedelmät liotusvedessään 15-20 minuuttia kunnes hedelmät ovat pehmenneet. Nosta sekahedelmät erilliseen astiaan ja soseuta sauvasekoittimella. Anna soseen jäähtyä.

Murskaa piparit. Paahda piparimurska, 2 rkl sokeria, kaneli ja voi hetki kuumalla pannulla. Älä polta. Anna jäähtyä. Vaahdota kerma. Lisää kermavaahtoon maitorahka ja Marianne-murska

Kokoa jälkiruoka kerroksittain annoskuiloihin tai isompaan tarjoiluastiaan. Laita pohjalle piparimurskaa. Lisää kermavaahto-rahkaseosta ja viimeisenä sekahedelmäsosetta. Tee kaksi kerrosta. Laita viimeisenä pinnalle hieman kermavaahto-rahkaseosta ja piparimurskaa. Laita valmiit annokset hetkeksi jääkaappiin.

Koristele *Günthart jouluströsseileillä*, mintun lehdillä ja piparminttutangolla.

Nauti hyvien ystävien seurassa.