

Kauraa ja vadelmaa

Ainesosat



4 annosta



Korkeintaan 60
minuuttia



Marjat ja
hedelmät

Kauraa ja vadelmaa

- 200 g kuohukermaa
- 3 rkl tomusokeria
- 1 vaniljatangon siemenet
- 1 dl sokeria
- 1 rasia tuoreita vadelmia



Kaura

- 50 g huoneenlämpöistä voita
- 50 g sokeria
- 50 g vehnä jauhoja
- 50 g kaurahiutaleita

Resepti työvaiheittain

Vatkaa kerma ja mausta vaniljalla ja tomusokerilla. Keitä vadelmat, sokeri ja vaniljatanko hieman kasaan ja anna jäähtyä.

Kaura:

Yhdistä aineet kulhossa tasaiseksi massaksi ja paista uunipellillä 160 asteessa 10-12 minuuttia. Tarjoile mascarpone-vadelmamoussen ja tuoreiden vadelmien kanssa.

Soveltuu lapsille: ei

Soveltuu kasvissyöjille: ei

Ohjelmasta
Teemu Laurell



Reseptin luoja:
Teemu Laurell