



TIRAMISU ASTELPAJUKAMA KREEMIGA

- 400 gr Savoyardi küpsiseid
- 200 ml astelpaju mahla immutamiseks
- 400 gr toorjuustu või rammusat talukohupiima, näiteks Nopri
- 400 ml vahukoor
- 1 apelsini mahl
- 1 pakk ehk 100 gr astelpaju kama Ahvatlev Astelpaju

- Laota küpsised vormi põhja, immuta need astelpaju mahlaga. Sega kokku toorjuust või kohupiim, vahukoor, astelpaju kama ja apelsini mahl, vahusta saadud segu mikseriga õhuliseks.

- Kata küpsised toorjuustu-kama vahuga. Laota järgmine kiht küpsiseid. Korda tegevust kuni küpsiseid jätkub. Pealne kiht peab olema kamavaht. Kui lisad kamavahule voolavat mett, siis võid vahu hulka segada ka terveid astelpaju marju.

- Kata vorm toidukilega ja aseta külmkappi.

- Parima tulemuse saab kui magustoit on seisnud külmkapis vähemalt 6 tundi.

JUST KAMA OÜ

Kissa, Mõra küla, Tartumaa, 62117, EESTI
kontakt@justkama.ee
www.justkama.ee