



VAARIKAKAMA COTTA

- 300 ml rööska koort (35%)
- 300 ml keefiri
- 4 spl roosuhkrut
- näpuotsatäis soola
- 1 tl vanilliekstrakti või vanillisuhkrut
- 3 -4 spl kamasegu Vallatu Vaarikas
- 3 spl värskelt pressitud sidrunimahla
- 3 želatiini lehte või (2 tl želatiinipulbrit + 6 tl külma vett)

-
- Pane želatiinilehed või -pulber külma veega 5 minutiks likku.
 - Pane potti koor, suhkur, sool ja kuumuta segades, kuni suhkur on sulanud, aga ära keema lase! Tõsta kõrvale ja jäta jahtuma.
 - Pigista želatiinist üleliigne vesi välja. Pane sidrunimahl potti ja kuumuta keemiseni, võta pott tulelt ja lisa kuivaks pigistatud želatiinilehed. Sega, kuni želatiin on lahustunud.
 - Kui kasutad želatiinipulbrit, siis sulata see veevannil segades, ära lase keema!!
 - Vala želatiin ettevaatlikult ja pidevalt segades peene joana kooresegu hulka. Lisa keefir ja vanillikaunapasta ja kamajahu, sega ühtlaseks. Jaota segu vormide vahel ära ja tõsta vähemalt 4 tunniks (või ööks) külmkappi tarretuma.
 - Enne serveerimist kaunistada lusikatäie vaarikakeedise või värskete (sügavkülmutatud) vaarikate ja näiteks kultuurmustikatega.

JUST KAMA OÜ

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