



ROOSAMANNA

Retsept: Mari-Liis Ilover

Valmistamine

Purusta jõhvikad koos suhkruga. Lisa juurde piisavalt vett, et saaksid kokku pool liitrit vedelikku. Vala see potti. Sõrista sisse manna, pidevalt vispeldades. Keeda u 5 minutit, pidevalt vispliga segades. Keetmise lõpuosas sega hulka vanillisuhkur. Vala segu potist kaussi. Lase veidi jahtuda. Mikserda kohevaks ja vahuseks. Serveeri piima, röstitud mandlilaastude ja beseetükkidega. Korda protseduuri iga kord kui tahad midagi head ja maitsvat! www.veskimati.ee

1 dl jõhvikaid

1 dl suhkrut

0,75 dl mannat

1 tl vanillisuhkrut