



## **SIDRUNIMEKIGA RICOTTA-SÕRNIKUD KOOS ÕHULISE MARJASORBETIGA**

**Retsept:** Helena Kõivsaar

### **Valmistamine**

Eralda munakollased munavalgetest. Munakollastele lisa kohupiim (ricotta), natuke maitseks steviat ja riivitud sidrunikoort, seejärel lisa segusse veel riisijahu ja natuke küpsetuspulbrit. Selle segu võid panna külmkappi ootele. Järgmiseks võta ette külmutatud (võib ka mitte külmutatud) marjad. Purusta need püreeks koos natukese kaneeli ja soovi korral steviaga. Teises kausis vahusta tugevaks vahuks munavalge ja lisa ettevaatlikult vahule marjapüree. 1 spl võib ka jääda sõrnikute peale. Aseta vaht karbiga sügavkülma (1-2h) ja käi teda aegajalt segamas. Kui sorbett hakkab valmima, prae madalal kuumusel sõrnikud ja serveeri koos sorbetiga.

- 2 muna
- 0,5 pk ricotat või 5% kohupiima
- 3 spl Veski Mati Riisijahu
- 2 klaasi marju
- 1 tl kookosrasva/oliiviõli.
- steviat
- küpsetuspulbrit
- sidrunikoort