

## Tattari-marjahyve (4-5 annosta)

Tattaricrunchy:

10 g voita tai margariinia  
½ dl tummaa sokeria  
2 dl tattarihiutaleita  
1 tl kanelia

Rahkavaahto:

2 dl kermaa  
1 prk (200g) vaniljarahkaa  
1 rkl sokeria  
n. 3 dl marjoja

Sulata rasva ja tumma sokeri paistinpannulla liedellä. Lisää pannulle hiutaleet ja anna seoksen paahtua miedohkolla lämmöllä koko ajan sekoittaen n. 5 min, mausta kanelilla. Anna jäähtyä.

Valmista vaahto. Vatkaa kerma kuohkeaksi vaahdoksi, lisää vaniljarahkaa ja vatkaa vielä kiinteäksi. Mausta seos sokerilla. Sekoita joukkoon marjat. Kokoa jälkiruoka annosmaljoihin ennen tarjoilua vuorotellen marjavaahtoa, tattaricrunchya ja marjavaahtoa, koristeeksi tattaricrunchya ja marjoja.

Tarjoa melko pian, jotta tattaricrunchy pysyy rapeana.