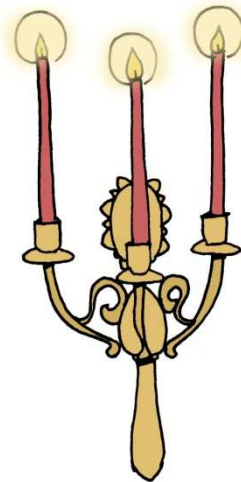


Pasha

100 g	Voita
1 dl	Sokeria
2 prk	Maitorahkaa
2-3 tl	Vaniljasokeria
3 rkl	Sitruunamehua
3-4 rkl	Sukaattia
3-4 rkl	Mantelirouhetta
2 dl	Kuohukermaa



1. Voi ja sokeri vatkataan vaahdoksi.
2. Maitorahka, vaniljasokeri, sitruunamehu, sukaatti sekä mantelirouhe lisätään voi-sokeri seokseen.
3. Kuohukerma vatkataan vaahdoksi ja sekoitetaan joukkoon.

Seos jaetaan kasteen suodatinpaperilla vuorattuun kahvinsuodattimeen tai kukkaruukkuun (reikä pohjassa). Ruukut tai suodattimet laitetaan yöksi valumaan jääkaappiin. Aseta valutusastia alle. Seuraavana päivänä kumoa pasha tarjoiluvadille ja koristele esimerkiksi hedelmillä.