

# KLASSISEN KEITTIÖN KASTIKEKOULU

---



*Puljonki*  
est. 1991

# TYÖJÄRJESTYS

---

## **Ryhmä 1.**

Sauce Velouté  
Madeira-kastike  
Vaniljakastike

## **Lämmitettävät Puljongin kastikkeet:**

Tryffelkastike  
Keittiömestarin Punaviinikastike + kermaa + Madeira + suolaa ja mustapippuri.  
Vaniljakastike (kylmänä)

## **Ryhmä 2.**

Béchamel-kastike  
Red Wine Jus  
Omenasabayn-kastike

## **Lämmitettävät Puljongin kastikkeet:**

Keittiömestarin Punaviinikastike  
Red Wine Jus

## **Ryhmä 3.**

Hollandaise-kastike  
Punaviinikastike  
Puolukkakastike

## **Lämmitettävät Puljongin kastikkeet**

Hollandaise-kastike  
Kermainen Jokirapukastike

## **Ryhmä 4.**

Bearnaise-kastike  
Appelsiinikastike  
Suklaakastike

## **Lämmitettävät Puljongin kastikkeet**

Bearnaise-kastike  
Suklaakastike  
Kinuskikastike

# PULJONGIN KASTIKEKOULU

---

## Liemet:

Keitetään lihasta, kanasta, kalasta tai kasviksista. Käytetään pohjaksi valmistettaessa keittoja, muhennoksia ja kastikkeita.

Vaalea liemi johon ei ruskisteta raaka-aineita. Tumma liemi johon luut ja juurekset paahdetaan.

Kansainvälisessä keittiökielessä käytössä sanat **stock tai fond**. Fond peräisin Latinasta **fundus**, pohja.

## Onnistunut liemi syntyy:

- Käytä parhaita raaka-aineita
- Huuhtelee raaka-aineet kylmällä vedellä
- Aloita liemen valmistaminen aina kylmällä vedellä.
- Kuori syntynyt vahto pois enne ennen kuin lisää aromia antavia aineksia.
- Lisää kuumaa vettä vain hautuvaan / ”hymyilevään” liemeen.
- Kuori vahto / rasva liemestä aina tarvittaessa.
- Hauduta lientä aina ”hymyillen” elä anna kiehua.
- Lämpötila liha- ja kanaliemessä 98C:ta – 100C:ta
- Kalaliemessä 88C:ta – 92C:ta.
- Kasvisliemessä 90C:ta – 95:ta
- Hauduta vaaleita liemiä 4 tuntia vähintään.
- Hauduta tummia liemiä vähintään 8 tuntia.
- Hauduta kalalientä vähintään 1 tunti.

Liemestä valmistetaan myös **Esansseja** (essence) / arominantajia. Esanssi valmistetaan lientä ja aromia antavaa ainetta keitetään yhdessä ja tiivistetään 50 -75 %. Esanssia käytetään kastikkeiden, keittojen kasvisten ja muhennosten viimeistelyyn ja korostamaan makua. Esansseja tehdään tyypillisesti selleristä, valkosipulista, sienistä, rakuunasta ja tryffelistä.

**Liha lasite / glaseeraus / Meat Gace:** Lasite on 90% tai enemmän tiivistetty liemi. Jokainen liemi voi olla tiivistetty. Yleensä kalaliemi on ensin kirkastettu. Lasite on tärkeä esivalmiste kastikekokille. Lasitteeseen ei lisätä suolaa vaan suola tulee luontaisesti.

**Kirkastetut liemet:** Valmistetaan liemiä kirkastamalla lihan ja valkuaisen avulla. Gastronominen nimike **Consommé** on kirkastetulle liemelle, kun se on viimeistelty. Gastronominen ohjeistus tuntee yli 400 erilaista versiota ja niitä käytetään ruokailun keittona tai hienona alkuruokana illallisilla.

# SUURUSTAMINEN

---

**ROUX:** Perinteinen tapa suurustaa kolmea peruskastiketta. Se muodostuu samasta määrästä rasvaa ja jauhoja. Perinteisesti rasvana käytetään kirkastettua voita. Eläinrasvaa voidaan myös käyttää kuten kanan-, ankan-, lampaan-, vasikan- ja porsaanrasva. Myös kasvisöljy sopii rasvana. Kokovoi ei toimi rouxissa. Se sisältää vettä ja maitoheraa.

**Rouxilla** suurustetaan Espagnole-, veloute'- ja bechamelkastike.

**Rouxia** on kolme erilaista:

- Valkoinen: rasva ja jauhot sekoitetaan pannulla ja annetaan kypsyä miedolla lämmöllä. Rouxissa jauhot eivät saa ruskistua. Käyttö kermakastike ja maitokastikkeet bechamelkastike.
- Vaalean ruskea: rasva ja jauhot sekoitetaan pannulla ja annetaan kypsyä miedolla lämmöllä ja annetaan tulla vaalean ruskea väri. Käyttö kana- ja kala veloutekastike.
- Ruskea: rasva ja jauhot sekoitetaan pannulla ja annetaan kypsyä ja ruskistua niin tummaksi kuin mahdollista, kuitenkin roux ei saa palaa. Näin roux antaa ruskeisiin kastikkeisiin paljon väriä.

## **Maissitärkkelys ja Arrowjuuri:**

Näillä suurustaminen on hyvin helppoa ja yksinkertaista. Jauhot sekoitetaan kylmään veteen ja seoksella suurustetaan liemi. Molempia käytetään myös jälkiruokien suurustamiseen.

**Beurre Manié:** "Manipuloitu voi" valmistetaan suolattomasta pehmenneystä voista ja jauhoista. Käytetään suurustuksena kastikkeissa, keitoissa, muhennoksissa ja lisätään kypsennysvaiheen lopussa. Lisääminen tapahtuu pienissä erissä teelusikallisen kokoisina paloina kuumaan kiehuvaan nesteeseen. loppukypsennys aika on noin 15 minuuttia.

Ero rouxiin on seuraavat: a) se on kypsentämätön b) koko voi antaa erilaisen maun maitoheran takia.

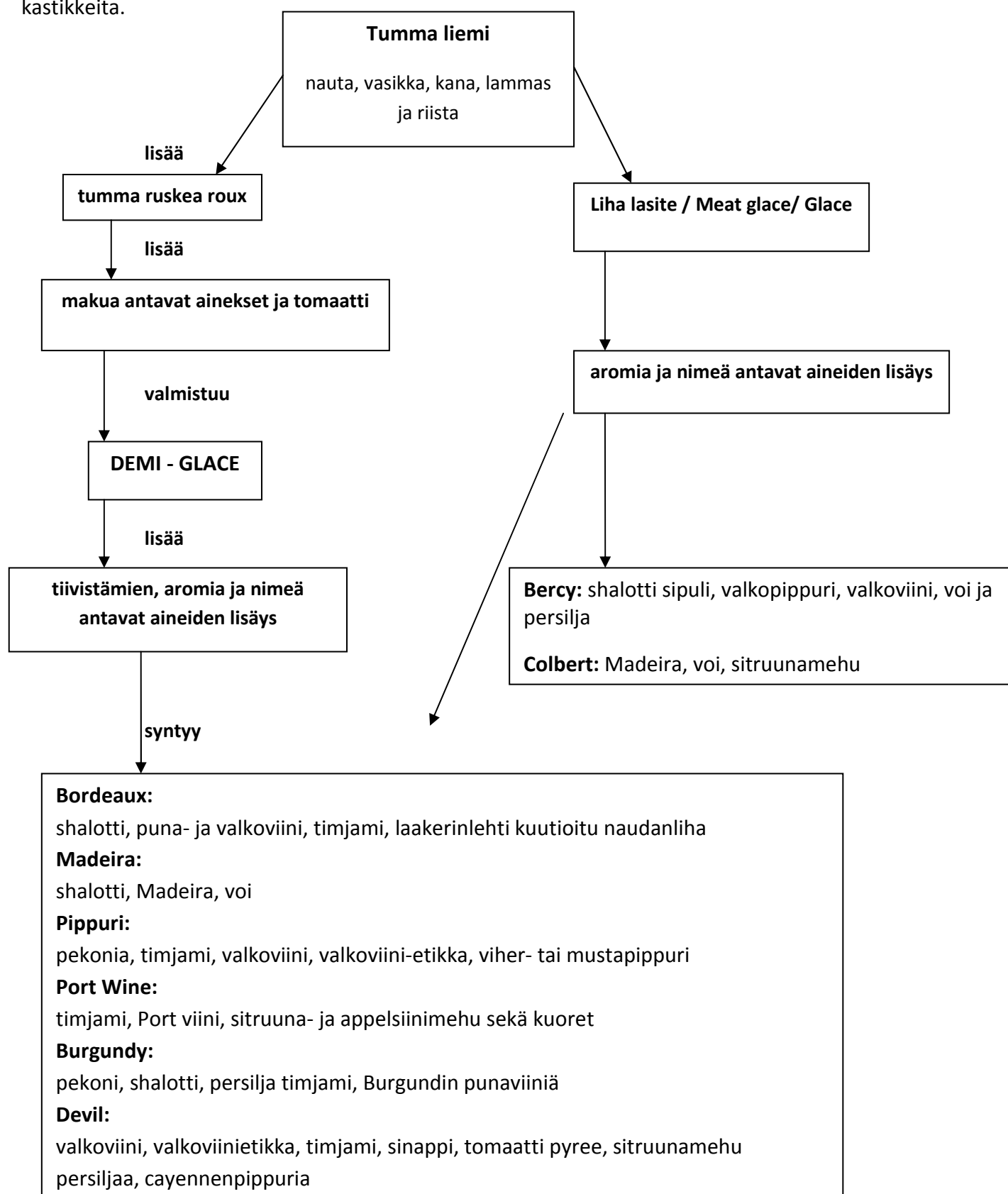
**Keltuainen ja kerma:** Käytetään viimeistelemään ja suurustamaan kastike tai keitto. Yleensä käytetään temperoituna tuotteeseen. Käytä puhdasta kulhoa, jossa keltuaisten rakenne rikotaan ja niihin lisätään kerma. Samalla sekoitetaan seosta ja lisätään pieni määrä kastiketta kulhoon. Kun temperoituminen on tapahtunut varmista että kastike tai keitto ei enää kiehu. Lisää suurusseos ja sekoita hyvin. Anna kypsyä noin 1 minuutti ja tuote ovat valmiita tarjoiltavaksi.

Suurustamista tehdään myös voilla *Smetanalla, ranskankermalla, Jogurtilla, vuohenjuustolla, maksalla, verellä, suurimoilla.*

## DEMI – GLACE JA SEN JOHDANNAISET

Aikaisemmin ensi askel kastikkeen keitossa oli **Espagnole** - kastikepohja. Tähän kastikepohjaan lisättiin saman verran tummaa lihalientä. Seos keitettiin kasaan ja näin saatiin hieno **DEMI – GLACE** kastikepohja.

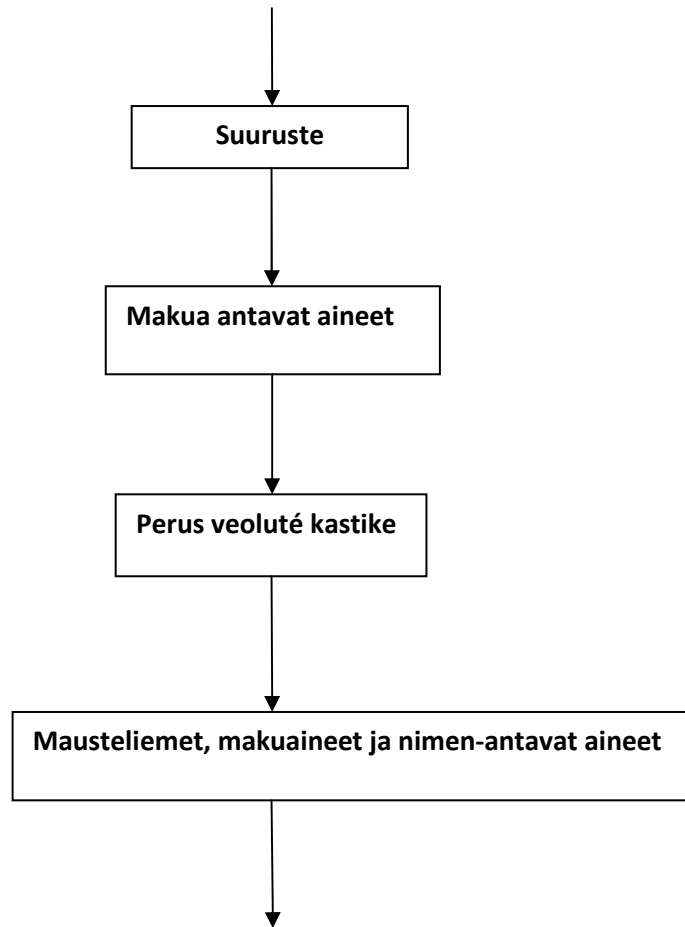
Nykyään voimme helpottaa valmistusta ja valmistamme suoraan kahdella tavalla **demi – glace** johdannaisia kastikkeita.



# SAUCE VELOUTÉ JA SEN JOHDANNAISET

on kevyt, ohut kastike ja valmistettu kana-, kala tai vasikanliemestä. Suurustetaan valkoisella tai vaalean ruskealla **ROUXin** avulla.

**Veoluté** on myös perinteisesti merkinnyt keittoa **Potage Velouté**.



**Albert:** kanaliemi, sitruunamehu, Dijon-sinappi, leipäraaste, kerma, keltuainen ja piparjuuri.

**German:** sienikuutiota, sitruuna, muskottipähkinä, keltuainen ja kerma.

**Curry:** omena, banaani, inkivääri, timjami, chili, curry mauste,

**Supreme:** sieni, kerma

**Valkoviini:** valkoviini, timjami, voi

**Normandy:** kala velouté, kalaliemi, osteriliemi, sienikuutio, kermaa, voi, keltuainen

## PERUS VELOUTÉ KASTIKE

2 l kanaliientä  
0,12 kg suolatonta voita  
0,1 -0,12 kg vehnä jauhoja  
2,5 dl kuutioituja juureksia: sipuli, palsternakka, selleri, porkkana, purjo.  
3 persiljan oksaa  
1 timjamin oksa  
1laakerinlehti  
suolaa  
valkopippuria

Kuullota juurekset voissa. Lisää jauhot ja kypsennä seosta miedolla lämmöllä kunnes roux alkaa tulla vaalean ruskeaksi. Siirrä kattila pois liedeltä. Kuumenna samalla kanaliemi kiehuvaaksi. Lisää puolet kuumasta kanaliemestä kattilaan ja sekoita hyvin. Lisää loput kanaliemestä ja siirrä kattila taas liedelle. Sekoita kastiketta kunnes alkaa kiehumaan. Lisää mausteet ja yrtit ja hauduta kastiketta 1 tunti miedolla lämmöllä. Siivilöi ja jäähdytä.

### Mirabeau:

maustetaan valkosipulilla ja yrttivoilla.

### Villeroi:

maustetaan kinkulla ja tryffelisuikaleella

### Diplomat:

maustetaan hummerivoilla, kuutioidulla hummerilla ja kuutioidulla tryffelillä.

### Orléans:

maustetaan cayennenpippurilla, tiivistetyllä valkoviini ja sieni esanssilla sekä rapuvoilla.

# BÉCHAMEL JA SEN JOHDANNAISET

Vaalea liemi

kana-, kala- tai vasikanliemi

maito

sipuli kuutio

valkoinen roux

béchamel

maku reduktiot  
koristeet  
nimeä antavat aineet

## BÉCAMEL KASTIKE

1 kpl kelta sipuli pienenä kuutiona

1 pieni pala muskottipähkinää

5 neilikkaa

1 laakerinlehti

0,12 kg suolatonta voita

0,12 kg vehnä jauhoja

2l maitoa

suolaa

valkopippuria

Kaada maito kattilaan, lisää sipulikuutiot, muskottipähkinä, neilikka ja laakerinlehti. Kuumenna maito kiehuvaiksi.

Sulata voi toisessa kattilassa, lisää jauhot ja kypsennä jauhoseosta 5 minuuttia miedolla lämmöllä. Siirrä kattila jossa voi-jauhoseos pois liedeltä ja anna jäähtyä hetki.

Kaada kiehuva maito siivilän lävitse voi jauhoseoksen päälle.

Sekoita voimakkaasti ja siirrä kastike liedelle. Anna kiehua hiljaisella lämmöllä 15 – 30 minuuttia. Muista sekoittaa kastiketta. Mausta lopuksi suolalla ja valkopippurilla.

**Aurora:** mausteena tomaattipyree

**Holstein:** maustetaan tiivistetyllä kalaliemi ja valkoviini reduktiolla. Viimeistellään muskotilla ja keltuaisella.

**Lyonese:** maustetaan tiivistetyllä valkoviini reduktiolla jossa pientä sipuli- ja valkosipulikuutiota. Kastike koristellaan ja viimeistellään hienonnetuilla yrteillä.

**Mornay:** maustamaton voi, raastettua Gryère- ja Parmesan juustoa

**Princess:** mausteena kana glacea ja sieni esanssia.

# VOI KASTIKKEET

Voi sisältää 80 prosenttia rasvaa, 18 prosenttia vettä ja 2 prosenttia maitoheraa.

Aikaisemmin voita on tarjoiltu pehmenettynä ja kevyesti vaahdotettuna.

Vaahdotettua voita kutsuttiin **beurre fondu**.

**Kirkastettu voi - beurre clarifié.** Voi sulatetaan yleensä vesihautteessa teräsastiassa, jolloin maitohera jää pohjalle. Kirkas rasva kaadetaan säilytysastiaan. *Kirkastettua voilla* on korkea savuamispiste ja näin sitä käytetään ruskistamiseen.

Tärkeä osa myös rouxin osana ja kun tehdään munan keltuaisella emulgoituja kastikkeita.

**Ruskistettu voi – burre noisette.** Kauniin ruskea väri ja kevyt pähkinäinen tuoksu ja aromi syntyvät, kun maitohera karamellisoituu.

Mikäli satut unohtamaan voin lämmölle, niin syntyy helposti **musta voi – beurre noir**. Mustaa voita on tarjottu haudutetulle rauskulle ja vasikan aivolle.

## HOLLANNIN KASTIKE JA JOHDANNAISET

**munan keltuaiset**



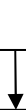
**reduktio**  
vesi, suola  
mausteet,  
sitruunamehu



**kirkastettu voi**



**Hollannin kastike**



### HOLLANNIN KASTIKE

5 kpl isoja keltuaisia  
2 rkl vettä  
½ tl suolaa  
½ tl cayennenpippuria  
500 g kirkastettua voita  
1 sitruunan mehu

Teräskulhossa vesihauteena toimivassa kattilassa sekoitetaan keltuaiset, vesi, suola ja pippuri.

Kypsennä kuumassa vesihautteessa seosta rauhallisesti kokoajan sekoittaen, niin että keltuaiset kypsyvät noin 5 – 10 minuuttia.

Siirrä kulho pois lämmöltä puhtaan liinan päälle. Lisää keltuaisiin kirkastettu voi pienissä erissä ja samalla vatkaton seosta.

Kastikkeen alkaessa paksuuntua lisää sitruunamehua kastikkeeseen.

Siivilöi kastike tai purista kastike harsokankaan lävitse ja siirrä lämpimään paikkaan käyttöä varten.

**Girondin:** maustetaan kuivalla sinapilla

**Bavarian:** maustetaan rapuvoilla ja koristellaan ravunpyrstöillä

**Maltaise:** maustetaan veriappelsiinillä ja koristellaan kiehautetuilla appelsiinien kuorilla

**Mousseline:** viimeistellään juuri ennen tarjoilua makeuttamattomalla kermavaahdolla



## BÉARNAISE KASTIKE JA JOHDANNAISET

**munan keltuaiset**

**reduktio**

viini, etikka, shalotti,  
rakuuna, pippuri

**kirkastettu voi**

**hienonnettu  
rakuuna ja kirveli**

**Béarnaise kastike**

### BÉARNAISE KASTIKE

1 dl valkoviini  
1dl rakuuna- tai valkoviinietikkaa  
1 shalottisipulia pienenä kuutiona  
2 rkl hienonnettua rakuunaa  
2 rkl hienonnettua kirveliä  
½ tl murskattua valkopippuria  
5 kpl munan keltuaista  
0,5 kg kirkastettua voita  
suolaa  
cayennenpippuria  
1tl hienonnettua rakuunaa  
1 tl hienonnettua kirveliä

Hauduta viini, etikka, shalotti, yrtit ja valkopippurit niin, että reduktiota on jäljellä ½ dl. Siivilöi reduktio.

Laita keltuaiset teräsastiaan, lisää reduktiota keltuaisiin 1rkl kerrallaan. Teräskulhossa vesihauteena toimivassa kattilassa sekoitetaan keltuaiset, vesi, suola ja pippuri. Kypsennä kuumassa vesihauteessa seosta rauhallisesti kokoajan sekoittaen, niin että keltuaiset kypsyvät noin 5 – 10 minuuttia.

Siirrä kulho pois lämmöltä puhtaan liinan päälle. Lisää keltuaisiin kirkastettu voi pienissä erissä ja samalla vatkaton seosta.

Kastikkeen alkaessa paksuuntua lisää reduktiota tai etikkaa kastikkeeseen.

Siivilöi kastike tai purista kastike harsokankaan lävitse. Lisää hienonnetut rakuunat ja kirvelit ja siirrä lämpimään paikkaan käyttöä varten.

**Arlésienne:** tomaatti pyree, anjovis pasta, koristellaan tomaatti kuutiolla

**Choron:** maustetaan tomaatti pyreellä

**Henri IV:** maustetaan liha lasitteella

**Souwaroff:** maustetaan liha lasitteella ja koristellaan suikaloidulla tryffelillä

## BEURRE BLANCE

---

**Vaalea voi - beurre blanc:** valmistetaan reduktiosta jossa on käytetty viiniä, mehua, etikkaa, aromia antavaa ainetta, sitten reduktio suurutetaan huoneenlämpöisillä voi kuutioilla.

Tämä tekniikka on sukua *monter au beurre*, jossa lisätään kokonaista voita kastikseen nostamaan ja tuomaan makua esille paremmin.

Kastike valmistetaan juuri ennen annoksen tarjoilua (à la minute), koska viskositeetti säilyy vain hetken enintään 10 – 15 minuuttia.

### BEURRE BLANCE

3 shalottisipulia

2,5 dl kuivaa valkoviiniä

1,5 dl valkoviini- tai samppanjaetikkaa

0,5 kg suolatonta voita kuutiona ja huoneenlämpöisenä suolaa ja pippuria

Hauduta shalotti, viini ja etikka reduktioksi, että jäljellä noin 1 dl.

Lisää voita pienissä erissä reduktioon, niin että reduktio emulgoituu.

Mausta suolalla ja pippurilla.

## SABAYON KASTIKE

---

**Sabayon** kastike on Ranskalainen versio Italian *zabaionesta*.

Kypsennetyllä munalla emulgoitua kastiketta jossa ei voita. Italialainen versio on aina makea ja tarjotaan jälkiruuan kastikkeena. Ranskalainen **sabayon** on korkeatasoinen, hienostunut ja hyvän makuinen kastike. Tarjotaan myös jälkiruokakastikkeen sijasta myös muiden annosten kastikkeena.

Useasti keltuaisiin yhdistetään kala- tai äyriäisesanssia tai -glcea. Lisäksi käytetään makua tuomaan yrtejä, samppanjaa, viiniä. Tyypillisesti sabayonia tarjotaan haudutetulle kalalle.

### RUOHOSIPULI SABAYON KASTIKE

2 dl kuivaa valkoviiniä

1, dl samppanjaetikkaa

2,5 dl kala lientä

2,5 dl samppanjaa

8 kpl isoja keltuaisia

3 rkl hienonnettua ruohosipulia

suolaa ja pippuria

Hauduta viini, liemi ja etikka reduktioksi, että jäljellä noin 2 dl. Lisää reduktioon samppanja.

Laita keltuaiset teräsastiaan ja riko rakenne. Lisää keltuaisiin reduktio – samppanja seos. Laita astia vesihaude astiaan joka on kovalla lämmöllä.

Kypsennä kastike kuohkeaksi ja kypsäksi. Keltuaisen maku on hävinnyt ja ilmakuplat poissa. Kastike on tasaista. Siivilöi kastike ja lisää hienonnetut ruohosipulit.

# KASTIKE RESEPTJÄ

---

## **1. Punaviinikastike**

2l demi-glace kastikepohjaa  
0,35l tiivistettyä punaviinaseosta  
0,06kg suolatonta voita  
mustapippuria paahdettuna  
suolaa

Kuumenna demi-glace kastike kiehuvaaksi. Keitä demi-glacea noin 10 minuuttia miedolla lämmöllä ja samalla kuori vaahto pois.

Lisää tiivistetty punaviiniseos. Kiehauta ja mausta suolalla ja paahdetulla mustapippurilla. Sekoita suolaton voi kastikkeeseen juuri ennen tarjoilua.

## **Punaviiniitiviste**

0,5l punaviiniä Tempranillo tai Cabernet Sauvignon  
0,2l punaviinietikka  
0,15kg Fariinisokeria  
0,15kg kidesokeria  
1 – 2 oksa timjamia

0,05kg shalottisipulia pienenä kuutiona

Kuumenna kattila lisää punaviinietikka. Lisää punaviini ja muut ainekset.

Hauduta seosta miedolla lämmöllä, niin että sitä on jäljellä noin 3,5dl – 4dl.

## **2. Red Win Jus**

1 l Classic demi-glace  
0,4kg Punaviini-tiiviste

Kuumenna demi-glace kastike kiehuvaaksi. Keitä miedolla ja kuori kuoha pois. Lisää punaviiniitiviste ja keitä noin 15 minuuttia miedolla.

Valmista kastikepohjasta haluamasi kastike.

## **Punaviini-tiiviste**

0,6kg punaviiniä  
0,1kg balsamico-etikka tumma  
0,025kg kidesokeria  
0,1kg shalottisipulia kuutiona

Karamellisoi sokeri, lisää balsamico, punaviini ja shalottisipuli

Keitä miedolla lämmöllä kasaan. Jäljellä tiivistettä 0,4kg

### **3. Appelsiinikastike**

1l Classic demi-glacea tai lammas demi-glacea

2 rkl oliiviöljyä

4 kpl valkosipulinkynsiä

4 timjaminoksa

1dl punaviinietikkaa

2dl punaviiniä

2 appelsiinin mehut

½ dl hunajaa

suolaa ja mustapippuria

Kuumenna oliiviöljy kattilassa, lisää valkosipuli, timjami ja kuullota 2 minuuttia.

Lisää punaviinietikka ja demi glace.

Lisää appelsiinimehu, punaviini ja hunaja.

Hauduta kastiketta ja samalla kuori kuoha pois.

Hauduta kastike kasaan.

Mausta suolalla ja pippurilla.

Siivilöi ja tarjoile karitsan lihalle.

### **4. Puolukkakastike**

1l riista demi-glacea

2dl punaviiniä

0,15 kg puolukoita

1dl puolukkamehua

0,5dl omenasosetta

1dl valkoviiniä

1dl omena-hunaja viinietikkaa

0,5dl fariinisokeria

0,1kg voita (suolaton)

0,1kg shalottisipulia

0,5 dl öljyä

suolaa, mustapippuria, timjamia, rosmariini.

Kuullota pienessä määrässä öljyä kattilassa sipuleja 2 -3 minuuttia. Laita puolukat, mehu, etikka, omenavoi, viini ja mausteet keitä kasaan, niin että lientä puolet jäljellä.

Kaada liemi tehosekoittimeen aja tasaiseksi ja siivilöi kuumennetun riista demi-glace kastikkeen sekaan. Keitä kastiketta noin 15 -20 minuuttia ja vatkaa voi joukkoon. Siivilöi ja tarjoile ristiruokien kera.

## **5. Madeirakastike**

1 l Classic demi-glacea  
0,15l Madeira viiniä  
1 shalottisipuli kuutiona  
2 rkl kasvisöljyä  
0,05kg voita suolaton  
suolaa  
mustapippuria

Freesaa shalottisipuleita öljyssä 3 -4 minuuttia. Lisää Madeira ja keitä kasaan, niin että jäljellä kolme - neljäsosaa. Lisää demi-glace ja keitä miedolla. Kuori samalla vaahtoa pois. Mausta suolalla, pippurilla kun kastike on tarpeeksi paksua. Viimeistele voilla vatkaamalla se kuumaan kastikkeeseen. Voi lisätä myös tilkan kermaa kastikkeeseen.

## **6. Jokirapukeittoa, currykermaa**

1l Kermaista Jokirapukastiketta  
½l kalalientä  
2dl kuohukermaa  
½ -1tl curryjauhetta  
100g jokiravunpyrstöjä  
suolaa

Kaada jokirapukastike siivilän lävitse kattilaan. Lisää kalaliemi ja kuumenna keitto kiehuvaaksi. Muista sekoittaa keittoa hyvin. Vatkaa kermasta löysä vaahto ja lisää currya. Sekoita currykermavaahto juuri ennen tarjoilua jokirapukeittoon. Tarjoile keiton kera jokiravunpyrstöjä erikseen.

## **7. Omenazabaglione**

5 keltuaista  
2dl sokeria  
1 rkl calvadosia  
1/4 tl vaniljauutetta tai vaniljasokeria  
1/2 tl raastettua sitruunankuorta  
1 rkl raastettua omenaa  
3 dl omenasiideriä  
2 dl vatkattua kermaa

1. Sekoita keltuaiset, sokeri, calvados, vanilja, sitruunankuori, omenaraaste ja siideri keskenään metallikulhossa.
2. Kypsennä kastiketta vesihauteessa koko ajan sekoittaen, kunnes se on sakeaa ja kuohkeaa.
3. Jäähdytä kastikepohja kylmäksi välillä sekoittaen.
4. Lisää kermavaahto kylmään kastikkeeseen juuri ennen tarjoilua.

Tiedoksi: Italialaisten zabaglione ja ranskalaisten sabayone tarkoittavat viinivaahtokastiketta, jonka pääraaka-aineita ovat sokeri, keltuaiset ja viinit tai hedelmämehut. Zabaglione voidaan tarjota kuumana, haaleana tai kylmänä jälkiruokakastikkeena tai kuohkeana jälkiruokana.

## **8. Vaniljakastike**

3dl kuohukermaa  
1 vaniljatanko  
3 keltuaista  
1/2 dl sokeria

1. Kuumenna kerma kiehuvaiksi vaniljatangon kanssa.
2. Riko keltuaisten rakenne kulhossa, lisää joukkoon sokeri ja kaada päälle kuuma kerma samalla koko ajan sekoittaen.
3. Kypsennä seos vesihauteessa kunnes se on sakeaa ja kuohkeaa. Varo, ettei seos juoksetu.
4. Siivilöi kastike tarjoiluastiaan ja jäähdytä kylmäksi.
5. Kastiketta voi ohentaa kermalla käyttötarkoituksen mukaan.

## **9. Lämmin suklaakastike**

250 g tummaa suklaata  
1/2 dl vahvaa kahvia  
1 dl kuohukermaa  
1/4 dl vettä  
1 rkl konjakkia

1. Sulata paloitettu suklaa vesihauteessa.
2. Sekoita kahvi, kerma ja vesi keskenään ja kuumenna kiehuvaiksi. Kaada seos sulatettuun suklaaseen.
3. Lisää joukkoon konjakki ja sekoita kastike tasaiseksi