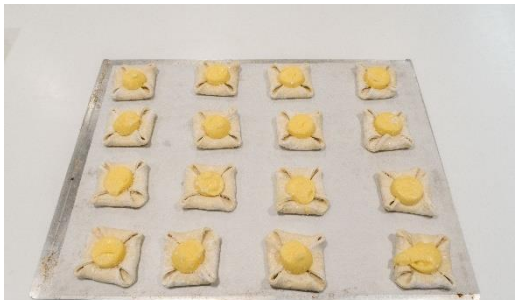


Vaniljaisen viinerin tuunausohje

- Paista viinerit jäisinä 190°C:ssa 17-19 minuutin ajan.
- Anna viinerien jäähtyä ennen koristelua.
- Jos käytät pakkauksen mukana tullutta pomadaa, se notkistuu helposti lämpimän paistopellin päällä.
- Asettele mansikoita (tai haluamiasi marjoja) vaniljakreemin päälle.
- Leikkaa pomadapussin kärkeen pieni reikä ja pursota ohuita viivoja viinerin päälle.
- Pakkaa rasioihin tai asettele vitriiniin



Suklaalla koristelu:

Sulata valkosuklaa varovasti mikrossa tai vesihautteessa. Sekoita muutaman kerran sulatuksen aikana. Koristele viinerit sulatetulla suklaalla: kasta lusikka suklaaseen ja heiluttele sitä viinereiden yläpuolella, jotta syntyy ohuita raitoja. Jos haluat, voit ripotella vielä hopeanonparelleja suklaaraitojen päälle. Aseta ”Herkkua Suomesta”-suklaalaatta nojaamaan marjoihin tai viinerin reunaa vasten.



Lisää tuunausideoita

- sesongin tuoreet marjat, kuten mustikat, vadelmat ja punaherukat
- hillot ja marmeladit (hyytelöi hyytelösokerikiilteellä)
- tomusokeri ja pakkauksen mukana tullut pomada
- erilaiset nonparellit ja sokerikuulat

