

Pappilan hätävara (Rectory's Emergency Supply)

NOTE: 1dl = 100mL

SERVES: 4-6 people

Pappilan hätävara	Rectory's Emergency Supply
50g Voita	50g Butter
150 g Keksejä ja 2 pullasiivua	150 g Biscuits & 2 slices of Buns (pulla, korvapuustit)
1 dl Kuohukermaa	1 dl Whipped Cream
200 g Maitorahkaa	200 g Greek Yogurt, Plain
3 rkl Sokeria	3 tbsp Sugar
1 tl Vaniljasokeria	1 tsp Vanilla sugar
1 dl Pakastemarjoja tai tuoreita jos sattuu olemaan	1 dl Frozen berries or fresh (if available)
1 dl Hilloa (mansikka tai vadelma)	1 dl Jam (Strawberry or Raspberry)
KEITTO-OHJE	COOKING INSTRUCTIONS
1. Ota pakastemarjat sulamaan. Paloittele pullat tai korvapuustit pieneksi ja paahda pannulla rapeiksi.	1. Thaw the frozen berries. Cut the buns or korvapuustit into small pieces and toast them in a pan until crispy.
2. Vatkaa ensin kermavaahto ja lisää sitten sokerit sekä rahka. Sekoita tasaiseksi.	2. First whip the whipped cream and then add the sugar and yogurt. Mix until smooth.
3. Murskaa keksit. Laita marjoihin vähän sokeria.	3. Crush the biscuits. Add a little sugar to the berries.
4. Kokoa pappilan hätävara lasihin. Vuoron perään kermarahkaa, pullaa, hilloa, marjoja ja keksejä. Tee pari kerrosta, jolloin kaikkea tulee joka lusikalliseen.	4. Assemble the rectory's emergency supply in glasses. Take turns with whipped cream, yogurt, buns, jam, berries and biscuits. Make a couple of layers, so that everything gets into each spoonful.