

## Hirsihelbe-sõstravaht (4 portsjonit)

### Koostisosad

200 g hirsihelbeid  
400 ml vahukoort  
1 peotäis punaseid sõstraid  
1 peotäis musti sõstraid  
½ peotäit astelpajumarju  
3 sl mett

### Peale

punased sõstrad



### Valmistamine

- Purusta kahvliga sõstrad ja aseta suuremasse kaussi.
- Lisa astelpajumarjad ja hirsihelbed, sega segu hoolega läbi.
- Lisa mesi, sega veelkord, kuni kõik toiduained on omavahel hästi segunenud.
- Vahusta koor. Lisa vahukoort marjasegule ja sega kõik ained kokku.
- Serveeri hirsihelbe-sõstravaht klaasidesse, kaunistada punaste sõstardega.