
Mus z żelatyną

Dodano: 2010-01-01 14:35:34

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1240 razy.

5 białek (piana)
12 dkg cukru
sok z 2 cytryn (lub pasteryzowany
przecier porzeczkowy albo kwasek
cytrynowy do smaku), skórka cytrynowa
1 dkg żelatyny
3 łyżki wody gorącej

sos:

2 dkg mąki ziemniaczanej
1 szklanka mleka
6 dkg cukru waniliowego
2 żółtka

Formę zwilżyć wodą i oprószyć mączką cukrową. Namoczyć żelatynę w zimnej wodzie, odcisnąć i rozpuścić podgrzewając z 3 łyżkami wrzącej wody. Ubić pianę, wymieszać wszystkie składniki z pianą, dodać sok z cytryny i skórkę do smaku. Zamiast soku z cytryn można dodać przecier z porzeczek Mus wyłożyć do formy, ostudzić .
Mus sporządzić na kilka godzin przed podaniem.

Sporządzić sos:

Wymieszać mąkę z mlekiem, mieszając zagotować . Utrzeć żółtka z cukrem, dodać sproszkowaną wanilię i rozklejoną mąkę, starannie rozetrzeć .
Mus wyłożyć z formy na półmisek, polać sosem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD