
Mus z poziomek lub truskawek

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1270 razy.

50 dkg jagód
12 dkg cukru w mączce
4 białka (piana)
1 dkg żelatyny

Żelatynę namoczyć , zalać paroma łyżkami wrzącej wody, rozpuścić ją.
Owoce przebrać , opłukać , osączyć . Ubić sztywną pianę, do piany dodawać po trochu cukier. Na końcu dodać zmiażdżone owoce i rozpuszczoną żelatynę - ubijając; jeżeli trzeba, mus zabarwić różowym barwnikiem. Gdy mus zacznie gęstnieć , wyłożyć go spiętrzając na półmisek szklany i ostudzić . Podawać z herbatnikami. W ten sposób można sporządzić mus z innymi aromatycznymi owocami, np. jagody dodając w całości (większe i bardziej twarde owoce po przetarciu).

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD