
KISIEL (MUS) WANILIOWY Z GRYSIKU PSZENNEGO

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1411 razy.

20 dag grysiku pszennego (manny)

1/4 laski wanilii

80 dag mleka

2 białka (piana)

10 dag cukru

Część zimnego mleka wymieszać z mianą. Resztę mleka zagotować, mannę wlać na wrzące mleko i mieszając na brzegu płyty rozkleić ją, dodać cukier do smaku, i wanilię (ok. 20 min.). Rozklejoną mianę odstawić i szybko ubijać ręcznie lub w mikserze na jednolitą gładką masę (ok. 20 min.). Po ubiciu mus wymieszać z pianą z białek, wyłożyć do kompotierki i ostudzić. Podawać z sorbetem surówkowym z malin i porzeczek lub truskawek, śmietanką bitą lub sosem waniliowym.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD