
GALARETKA CYTRYNOWA II

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1560 razy.

1 1/2 dag żelatyny
3 g kwasu cytrynowego
1/2 litra wody
skórka cytrynowa
12 dag cukru
1 cytryna

Żelatynę opłukać , namoczyć na godzinę. Zagotować wodę z cukrem, dodać kwasu do smaku i skórkę cytrynową. Namoczoną żelatynę włożyć do gorącego syropu, mieszając rozpuścić ją i galaretkę ostudzić . Cytrynę umyć , pokrajać ostrym, nierdzewnym nożem na cienkie krążki. Na dno każdej kompotierki włożyć kilka łyżek galaretki, na tym ułożyć krążki cytryny i ostudzić na lodzie. Gdy krążki cytryny utrwala się, wyporcjować resztę tężejącej galaretki, ostudzić .

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD