
GALARETKA Z WIŚNI GOTOWANYCH

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1406 razy.

35 dag wiśni
2-3 dag żelatyny
25 dag cukru
3 łyżki wrzącej wody
3/4 litra wrzącej wody

Wiśnie przebrać , opłukać , zalać wrzącą wodą, ugotować , odcedzić , odciskając lekko, lecz nie przecierając owoców. Do wywaru z wiśni dodać cukier, zagotować . Opłukać , namoczyć żelatynę, dodać wrzącą wodę i rozpuścić żelatynę mieszając; jeżeli rozpuszcza się źle, podgrzać ją. Rozpuszczoną żelatynę włożyć do wywaru z wiśni, wymieszać powoli i starannie, aby żelatynę równomiernie rozprowadzić , galaretkę wlać do szklanej salaterki, ostudzić . Sporządzić na kilka godzin przed podaniem. Podawać z herbatnikami. W ten sam sposób i z tej samej proporcji sporządzić galaretkę gotowaną z porzeczek, malin itp.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD