GALARETKA Z KWAŚNEGO MLEKA

Dodano: 2010-01-01 14:35:34
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1631 razy.

1 litr pełnego młodego mleka zsiadłego
2 dag żelatyny białej i kawałek żelatyny czerwonej
12 dag cukru
1/2 litra poziomek lub truskawek

Zsiadłe mleko rozmącić starannie na gładką masę, wymieszać z cukrem. Można też dodać trochę skórki cytrynowej lub rozgniecione poziomki, albo truskawki; można też leguminę tę sporządzić z samego mleka z wanilią. Żelatynę opłukać w zimnej wodzie; do garnuszka nalać 1/2 szklanki wrzącej wody, włożyć do niej żelatynę białą i czerwoną, i, mieszając ciągle łyżeczką, rozpuścić ją dokładnie. Żelatynę tę wlać natychmiast do mleka i wymieszać starannie ubijając przez 10 minut. Leguminę wlać do kompotierki, ostudzić . Najlepiej leguminę sporządzić na noc i przechować w zimnym miejscu do następnego dnia.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD