
Migdałowa galaretka z owocami

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1210 razy.

Kuchnia chińska

2 szklanki przegotowanej zimnej wody

1 i 1/2 łyżki żelatyny

1 łyżka cukru pudru

1/2 szklanki mleka skondensowanego, niesłodkiego

3-4 krople aromatu migdałowego

kompot z mieszanych owoców

1. Żelatynę zalać małą ilością wody, odstawić na 5 min., wlać resztę wody, mieszając podgrzewać, aż żelatyna się rozpuści. W razie potrzeby przecedzić.

2. Do garnka wlać mleko, wsypać cukier i zamieszać, trzymać na małym ogniu; przez 30 sek.

3. Zdjąć z ognia, przestudzić; dodać aromat, zamieszać, wlać do wypłukanego zimną wodą płaskiego naczynia, pozostawić w chłodnym miejscu do zastygnięcia:

4. Pokrajać galaretkę w kostkę, przełożyć do salaterki, dodać owoce pokrajane w mniejszą kostkę, wlać 1/2 syropu z owoców, wszystko wymieszać.

5. Wstawić do lodówki na godzinę.

Proporcje dla 4-6 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD