
MUS JABŁKOWY Z ŻELATYNĄ

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1319 razy.

30 dag jabłek (papierówki, antonówki, renety)

2 białka

1 1/2 łyżeczki żelatyny

Żelatynę wymieszać z 3 łyżkami zimnej wody i pozostawić do napęcznienia na ok. 15 min. W tym czasie jabłka umyć, pokrajać w cząstki, włożyć do rondla, podlać kilkoma łyżkami wrzącej wody. Rozgotować, przetrzeć przez sito. Żelatynę ogrzewać na małym ogniu do wrzenia, odstawić, ostudzić. Białka ubić na sztywną pianę. Ubijając dalej wymieszać z ostudzoną żelatyną, a następnie połączyć z przecierem. Gotowy mus wyłożyć na salaterkę lub do porcjowych kompotierek, przykryć, wstawić do lodówki. Pozostawić do zastygnięcia.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD