
KREM Z JABŁEK

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1231 razy.

30 dag jabłek
1/2 szklanki jogurtu
2 łyżeczki żelatyny

Żelatynę wymieszać z 4 łyżkami zimnej wody, pozostawić na 10-15 min, a następnie podgrzewać na małym ogniu do wrzenia. Ostudzić. Jabłka umyć, pokrajać w cząstki, podlać kilkoma łyżkami wrzącej wody, rozgotować, przetrzeć przez sito, zmiksować lub wymieszać, ubijając trzepaczką z dodatkiem jogurtu i ostudzonej żelatyny. Wyłożyć do salaterki, przykryć, pozostawić w lodówce do zestalenia.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD