
GALARETKA CYTRYNOWA I

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1564 razy.

2 duże cytryny lub kwasek cytrynowy,
15 dag cukru,
3 listki żelatyny

Zagotować wodę z cukrem, dodać trochę skórki cytrynowej i kilka kropel karmelu zrobionego z części cukru (w celu lekkiego zabarwienia galaretki). Do przygotowanego gorącego płynu dodać rozpuszczoną żelatynę, sok z cytryny oraz kilka cząstek cytryny. Przystudzony płyn rozlać do szklanych kompotierek i postawić w zimnym miejscu do zastygnięcia.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD