
MUS Z JABŁEK

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1332 razy.

40 dag jabłek winnych
15 dag cukru pudru
2 listki żelatyny
3 białka
sok z cytryny lub kwasek cytrynowy
cukier waniliowy

Jabłka upiec w piekarniku lub w prożu, następnie przetrzeć przez sito i ostudzić . Żelatynę namoczyć w wodzie. Ostudzone jabłka ubijać z białkami i cukrem, aż masa stanie się puszysta. Dodać do smaku trochę soku z cytryny lub kwasu cytrynowego oraz rozpuszczaną żelatynę. Mus wyporcjować i przybrać konfiturą.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD