
Masa z piany zaparzonej

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3338 razy.

3 białka,

sok z połowy cytryny lub szczypta kwasu cytrynowego rozpuszczonego w łyżce wody,

30 dag (1 szklanka i 3 łyżki) cukru,

1/2 szklanki wody,

łyżka octu

Z wody, cukru i Octu zagotować syrop. Ubić pianę z białek i delikatnie połączyć z gorącym syropem. Masę ubijać na parze; aż zgęstnieje. Gęstą masę ostudzić i doprawić sokiem z cytryny lub kwasem cytrynowym. Można też dodać dowolny dodatek smakowy, np. kawę, kakao, świeże zmiążdżone owoce lub przecier owocowy.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>