
MUS POMARAŃCZOWY

Dodano: 2010-05-15 20:44:36

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1441 razy.

2 łyżeczki żelatyny
300 ml soku z pomarańczy
3 jajka
4 łyżki cukru
opakowanie budyniu waniliowego
30 ml likieru pomarańczowego
pomarańcza

Żelatynę rozpuść w soku pomarańczowym, odstaw na 30 min do stężenia. Żółtka utrzyj z cukrem, wymieszaj z proszkiem budyniowym. Wlewaj sok z żelatyną, mieszając. Rondelek ustaw na większym naczyniu z wodą, postaw na małym ogniu. Wlej likier. Mieszaj krem, aż zgęstnieje (nie gotuj!). Ostudź. Z białek ubij pianę, wymieszaj z kremem. Masą napełnij formę wyłożoną folią. Wstaw do lodówki na 3 godz. Przełóż do salaterki z plasterkami pomarańczy. Udekoruj.

Nadesłał: <venus.venus1@wp.pl>