

---

# Deser awayuki 1

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2621 razy.

4 łyżki żelatyny,

2 filiżanki wody,

3 filiżanki cukru,

4 białka,

2 łyżeczki otartej skórki cytrynowej,

4 łyżki soku z cytryny,

400 g dorodnych truskawek lub poziomek.

Rozpuścić żelatynę w wodzie, kiedy spęcznieje dodać cukier, wstawić na mały ogień, rozpuścić mieszając, schłodzić do temperatury pokojowej. Truskawki oczyścić ,

umyć , podsuszyć na ściereczce. Ubić pianę na sztywno.

Wlewając schłodzoną żelatynę ubijać dalej. Ubijąc dodać

sok i skórkę z cytryny. Gęstniejącą masę wyłożyć do

prostokątnego naczynia o równym dnie, lekko naoliwionego, wyrównać powierzchnię masy. W masę powcisnąć równo truskawki czubkami na dół (zostawić kilka do przybrania) i wstawić do lodówki na ok. 5 - 6 godz. (do stężenia). Po stężeniu przewrócić do góry nogami i wyjąć z formy, pokroić na kwadraty wielkości jednej porcji (przeciętne ciastko) tak, aby cięcie szło przez połowę truskawki. Nakładać porcje na talerzyki, każdą przybrać dwoma ćwiartkami truskawki ułożonymi na skos. Podawać jako deser do herbaty lub kawy.