
Przekładana galaretka z poziomek na białym winie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1907 razy.

30 dag poziomek,

1 szklanka soku poziomkowego,

1 szklanka białego wina,

15 dag cukru,

2 dag żelatyny,

3/4 szklanki śmietany

Poziomki przygotować . Żelatynę namoczyć w niewielkiej ilości zimnej wody, a gdy napęcznieje, rozpuścić w kąpieli wodnej, wstawiając naczynie z żelatyną do drugiego z podgrzewaną wodą. Kiedy żelatyna rozpuści się, dodać ją do soku poziomkowego. Wsypać połowę cukru, wlać wino, wymieszać . Do szklanych kompotierek rozlać 1/3 część galaretki i odstawić do zastygnięcia. Ułożyć na zastygniętej galaretce połowę poziomek, ocukrzyć , zalać 1/3 częścią galaretki, odstawić do zastygnięcia, wyłożyć pozostałą część poziomek i zalać resztą galaretki. Podawać deser z bitą śmietaną.

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