
Galaretka truskawkowa

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2560 razy.

40 dag truskawek,

1 szklanka wody,

10-15 dag cukru,

2 dag żelatyny

Truskawki przebrać , umyć , osączyć , usunąć szypułki, rozdrobnić i wycisnąć z nich sok. Dodać cukier i wymieszać aż do rozpuszczenia. Żelatynę namoczyć w niewielkiej ilości zimnej wody, a gdy napęcznieje, rozpuścić we wrzątku. Dodać do soku, wymieszać . Tak przygotowaną galaretkę wlać do przygotowanej formy i odstawić do zastudzenia. Przed podaniem naczynie z galaretką owinąć w ściereczkę zmoczoną w gorącej wodzie i odwracając do góry dnem wyłożyć zawartość na szklany talerz. Podawać z biszkoptami lub kruchymi ciasteczkami.

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