
Galaretka twarożkowo-truskawkowa

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2447 razy.

25 dag twarożku homogenizowanego,

15-20 dag truskawek (świeżych lub mrożonych),

1 szklanka soku truskawkowego,

2 żółtka,

5 dag cukru,

2 dag żelatyny

Truskawki przebrać , umyć , osączyć , usunąć szypułki. Żelatynę namoczyć w niewielkiej ilości zimnej wody, a gdy napęcznieje, rozpuścić w gorącym soku truskawkowym. Żółtka utrzeć z cukrem na białą pulchną masę, dokładnie wymieszać z twarożkiem. Dodać krzepnący sok, energicznie mieszając. Wyłożyć deser do szklanych kompotierek i przybrać truskawkami.

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