
Krem rabarbarowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2068 razy.

1/2 kg rabarbaru,

3/4 szklanki cukru,

1/2 laski wanilii,

3 łyżki żelatyny,

2 białka,

10 dag posiekanych orzechów

Nie obrany, ale starannie umyty i pokrojony rabarbar rozgotować , podlewając 3-4 łyżkami wody i dodając cukier oraz wanilie. Do gorącej marmolady dodać zmiękczoną w niewielkiej ilości zimnej wody żelatynę, wymieszać , tak aby żelatyną rozpuściła się. Gdy mus trochę przestygnie, dodać sztywno ubita pianę z białek, część posiekanych orzechów, lekko wymieszać , wyłożyć do kompotierek, pozostawić do stężenia. Podając posypać orzechami.

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