
Deser awayuki

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2888 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 7 godz.

4 łyżki żelatyny,

2 filiżanki wody,

3 filiżanki cukru,

4 białka,

2 łyżki otartej skórki cytrynowej,

4 łyżki soku z cytryny,

400 g dorodnych truskawek lub poziomek.

1. Rozpuścić żelatynę w wodzie, kiedy speczniejsze dodać cukier, wstawić na mały ogień, rozpuścić mieszając, schłodzić do temp. pokojowej.
2. Truskawki oczyścić, umyć, podsuszyć na ściereczce.
3. Ubić pianę na sztywno. Wlewając schłodzoną żelatynę ubijać dalej. Ubijając dodać sok i skórki z cytryny.
4. Gestniejącą masę wyłożyć do prostokątnego naczynia o równym dnie, lekko naoliwionego, wyrownać powierzchnię masy.
5. W masę powciskać równo truskawki czubkami w dół (zostawić kilka do przybrania) i wstawić do lodówki na ok. 5-6 godz. (do stężenia).
6. Po stężeniu przewrócić do góry nogami i wyjąć z formy, pokroić na kwadraty wielkości jednej porcji (przeciętne jedno ciastko) tak, aby cięcie szło przez połowę truskawki.
7. Nakładać porcje na talerzyki, każda przybrać dwoma ćwiartkami truskawki ułożonymi na skos. Podawać jako deser do herbaty lub kawy.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 8 "Kuchnia japońska", strona 88.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)