
Galaretka migdalowa

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2466 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 40 min + 5 godz

100 g migdalow,

2,5 łyżeczki żelatyny,

600 ml zimnego mleka,

150 g cukru,

4 żółtka,

4-5 kropli esencji migdalowej,

owoce z konfitury do przybrania (wisnie).

1. Migdały zalać wrzątkiem, odstawić na kilka minut. Odcedzić, zdjąć skórki.

2. Żelatynę wsypać do miseczki, zalać 100 ml mleka i odstawić na 10 min.

3. Mleko, cukier, żółtka i migdały zmiksować dokładnie na jednolitą masę.

Przełożyć do garnka, gotować na małym ogniu tak długo, aż masa nieco zgęstnieje. Zdjąć z ognia, dodać esencję migdalową i wymieszać. Następnie dodać żelatynę i mieszać, aż się całkowicie rozpuści.

4. Masę migdalową przełożyć do lekko natłuszczonych foremek i ostudzić. Gdy ostygnie wstawić na kilka godzin do lodówki.

5. Przed podaniem przełożyć galaretki na talerze. Z konfitury wyjąć całe owoce,

osaczyć z syropu i przybrać galaretki.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 16 "Kuchnia meksykańska", strona 88.

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