Mus pomaranczowy z galaretka

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2107 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 12 godz.

Galaretka:

3,5 dl soku pomaranczowego,

100 g cukru,

2 lyzeczki zelatyny,

1 dl bialego wina wytrawnego.

Mus:

2,5 dl soku pomaranczowego,

100 g cukru,

1 dl bialego wina wytrawnego,

3 dl smietanki.

1. Pogrzac sok w rondelku, nastepnie rozpuscic w nim cukier i zelatyne, nie dopuszczajac do zagotowania. Po przestudzeniu dodac biale wino.
2. Przelac galaretke do szesciu miseczek i wstawic do lodowki, az stezeje.
3. Przygotowac mus rozpuszczajac w podgrzanym soku cukier i zelatyne. Dodac biale wino.
4. Po przestudzeniu polaczyc z roztrzepana smietanka, dobrze wymieszac.
5. Na stezala galaretke wylozyc mus. Wstawic na noc do lodowki.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 6 "Kuchnia indyjska", strona 82.

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