
Mus pomaranczowy z galaretką

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2032 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 12 godz.

Galaretka:

3,5 dl soku pomaranczowego,

100 g cukru,

2 łyżeczki żelatyny,

1 dl białego wina wytrawnego.

Mus:

2,5 dl soku pomaranczowego,

100 g cukru,

1 dl białego wina wytrawnego,

3 dl śmietanki.

1. Pogrzać sok w rondelku, następnie rozpuścić w nim cukier i żelatynę, nie dopuszczając do zagotowania. Po przestudzeniu dodać białe wino.
2. Przebrać galaretkę do sześciu miseczek i wstawić do lodówki, aż stężeje.
3. Przygotować mus rozpuszczając w podgrzany sok cukier i żelatynę. Dodać białe wino.
4. Po przestudzeniu połączyć z roztrzepaną śmietanką, dobrze wymieszać.
5. Na stężalą galaretkę wyłożyć mus. Wstawić na noc do lodówki.

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

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