
Szaszlyczki owocowe

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1958 razy.

30 szt. Czas przygotow. 35 min.

3 owoce kiwi,

3 mandarynki,

2 banany,

2 brzoskwinie z kompotu,

30 czereśni koktajlowych,

2 łyżki soku z cytryny.

Syrop:

200 ml kompotu z brzoskwin,

3 łyżki cukru.

Galaretka:

250 ml kompotu z brzoskwin,

2 łyżki żelatyny.

1. Kiwi umyc, osuszyć, obrac ze skóry, pokroić w poprzek na plastry grubości 3

mm, a te przeciąć na pół. Banany obrac, pokroić w poprzek na plastry grubości 5 mm, skropić sokiem z cytryny. Brzoskwinie osaczyć, pokroić w kostkę o

boku 1,5 cm. Mandarynki umyc, obrac, podzielić na cząstki. Czeresnie wyjąć,

osaczyć.

2. Na wykalaczki nabić kolejno kostkę brzoskwin, czeresnie, plasterki banana,

plasterki kiwi i cząstki mandarynki.

3. Z kompotu z brzoskwin z dodatkiem cukru przygotować syrop odparowując na

ogniu kompot do 1/3 objętości. Ochłodzić. Płynnym syropem smarować za pomocą

płaskiego przedzielnika powierzchnie owoców na szaszłyku.

4. Żelatynę moczyć 15 min w kompotie z brzoskwin, następnie podgrzać kompot,

stałe mieszając, do czasu rozpuszczenia żelatyny. Ochłodzić. W płynnej galaretki maczać szaszłyki i trzymać w lodówce do zastygnięcia galaretki.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 20 "Kanapki i przekąski koktajlowe", strona 56.

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