
Looody Melonowe (Sorrbet)

Dodano: 2004-12-26 16:24:56

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2092 razy.

1 dojrzały melon gallia lub cantaloupe,
sok z 1/2 cytryny,
4 białka,
10 łyżek cukru pudru.

Melon oczyścić z pestek i łupiny. Miąższ pokroić w kawałki. Zmiksować z sokiem cytrynowym. Powstałą masę wstawić do zamrażalnika. Mrozić , aż zacznie się ścinać .
W misce ubić mikserem białka na sztywną pianę. Dodać cukier (po 1 łyżce). Piana musi być sztywna i lśniąca.
Masę melonową rozkruszyć i połączyć delikatnie z pianą. Całość mrozić ok. 3 godz. Łyżką do lodów formować kulki i szybko jeść .

Nadesłał: M.Ostrzyżek <venus.wenus1@wp.pl>