
Blanc-manger migdałowe

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1767 razy.

Wziąć 20 deka słodkich, 12 gorzkich migdałów, sparzyć , obrać z łupin i umleć na miazgę, skrapiając trochę wody. Zagotować 1 litr słodkiego mleka, wrzącym sparzyć migdały i niech tak postoją. Po przestudzeniu wsypać 10 deka cukru, wlać ć wierć litra wygotowanej z 10 listków żelatyny, wymieszać razem, bić do zgęstnienia, wlać w formę i zastudzić . Chcąc dać blanc-manger w dwóch kolorach, można jedną połowę zaprawić białą żelatyną, drugą czerwoną, lub też zrobić jedną połowę tegoż z migdałów, a drugą z czekolady, albo przełożyć galareta czerwoną białe blanc-manger.

Nadesła(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"