
Galareta z białego wina

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1597 razy.

30 deka cukru nalać 1 litrem wina francuskiego, zagotować , wyszumować , wcisnąć sok z trzech cytryn, poprzednio czysto przez bibułę przecedzony, wlać 1/4 litra sztamę lub żelatyny z 12 listków wygotowanej i poprzednio przecedzonej, wymieszać wszystko razem, przelać dwa razy przez serwetę wlać w formę i wynieść na zimno. Galaretę z wina można robić dwukolorowa: Nalać na spód białej galarety, zastudzić , a drugą połowę zafarbować koszenillą i dopiero wlać . Jeżeli jest forma z lejkiem w środku, to można do niej, przy podaniu na stół, włożyć świeczkę woskową zapaloną, włożoną w kawałek orszady, lecz tak nisko, żeby tylko płomień z galarety wychodził.

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