
Galareta z pomarańczy w koszyczkach

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1732 razy.

Wziąć 12 pomarańczy równych, powyrzynać je w formie koszyczków z pałeczkami wystrzyżonymi w ząbki. Wydrążyć z nich łyżką środki, białą skórkę ostrożnie nożykiem wykroić i włożyć w koszyczki, dopóki nie będą potrzebne, do zimnej wody. Galaretę zrobić następująco: wziąć 30 deka cukru porąbanego w kawałki, włożyć w wazę, nalać 1/4 flaszki wina reńskiego, włożyć żółtą skórkę od jednej pomarańczy, przykryć, niech tak pozostanie, dopóki cukier się nie rozpuści. Wycisnąć sok z tych wydrążonych pomarańczy i 1 cytryny, cedzić go przez muślin lub bibułę, dopóki nie będzie zupełnie klarowny, 12 listków żelatyny rozgotować w pół litrze wody, sklarować i przecedzić, zafarbować trochę różową koszenillą, zmieszać wszystko razem, przecedzić przez serwetę i ubijać aż zacznie gęstnieć. Koszyczki wyjąć z wody, wytrzeć czysto serwetą, jeżeli się który uszkodził, zalepić trochę masłem, nałożyć koszyczki masą galaretową, resztę galarety włożyć w okrągłą formę i wynieść wszystko do piwnicy. Wydając na stół, wyłożyć z formy na gładki okrągły półmisek, obstawić koszyczkami a na wierzchu w środku, ustawić 1 koszyczek i ubrać go zielonymi liśćmi. Jeżeli się nie chce mieć tyle pracy, można wydrążyć łyżeczką 2 lub 3 pomarańcze, wlać w nie, jeżeli się robi galaretę białą, białej, jeżeli czerwoną, czerwonej żelatyny, zaprawionej koszenillą i zastudzić, a wydając na stół, pokrajać na ćwiartki, ubrać niemi półmisek z galaretą, a na środku na galarecie ułożyć resztę, ugniowaną elegancko liśćmi.

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