
Galareta morelowa i brzoskwiniowa

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1612 razy.

40 deka cukru rozpuścić w półtorej kwaterki wody, wcisnąć sok z 2 cytryn, zagotować i odszumować. Włożyć w syrop 15 obranych i rozpołowionych moreli albo brzoskwiń, usmażyć, uważając, żeby się nie rozgotowały, potem wyjąć i osączyć na sicie. Syrop przecedzić przez gęste płótno, gdy ostygnie, zmieszać z 20 listkami żelatyny, rozpuszczonej w kwaterce wody, dolać tyle białego wina, aby wszystkiego była kwarta i układać w foremkę warstwami naprzemian z morelami lub brzoskwiniami.

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