
Melon z lodami

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1187 razy.

Elegancki sposób podania lodów melonowych. Dojrzały melon ananasowy, to jest siatkowy, wydrążyć ostrożnie z pestek i soku, skrajawszy z jednej strony tyle, aby wygodnie można włożyć łyżkę stołową. Następnie obrać go z wierzchniej skórki, bardzo starannie, a wtedy środek wypełnić lodami melonowymi. Na lody przetrzeć przez rzadkie druciane sitko dojrzałego melona. Na 40 deka tej masy zrobić syrop z 40 deka cukru, 1 litra wody i 2 cytryn; gdy wystygnie zmieszać z tartą masą melonową, przefasować przez sitko, następnie wlać w puszkę i robić zwykłym sposobem lody. Chcąc spróbować czy lody będą dobre, trzeba przed wymieszaniem syropu z masą owocową włożyć odrobinę tej mieszaniny w puszkę, zakręcić, a gdy zastygnie zacząć wiać w palce; jeżeli się będzie rozcierać jak masło, to lody dobre, jeżeli zaś masa w palcach będzie śnieżkowata, to znaczy że za mało cukru, dołożyć go do syropu samego, rozgrzać aby się rozpuścił, ostudzić, wymieszać z sokiem owocowym, wlać w puszkę i postępować jak zwykle.

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