

Mus morelowy

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawać na deser dla dzieci

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 50 dag moreli -
- pół szkl. cukru -
- pół szkl. śmietanki kremówki -
- 2 białka -
- 2 płaski łyżki żelatyny -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Usówam z moreli pestki, miksuję z 4 łyżkami cukru. Oziębioną śmietanę ubijam z pozostałym cukrem. Żelatynę moczę przez 30 min w trzech łyżkach zimnej wody, zagotuję, a potem ostudzę. Połączę zmiksowane morele z rozpuszczoną żelatyną oraz ubitą śmietaną. Ubijam także sztywną pianę z białek i mieszam z mussem, przekładam do pucharków. Wstawiam na pół godz do lodówki.

