

## Mus z jabłek.



### ADRIANA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>papierówki lub antonówki</b>	40-60 dag
<b>białko</b>	3
<b>cukier</b>	3 łyżki
<b>skórka pomarańczowa</b>	2 łyżki
<b>Żelatyna wieprzowa Prymat</b>	3 łyżeczki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żelatynę wymieszać kilkoma łyżkami wody. Po kilkunastu minutach podgrzewać na wolnym ogniu mieszając do zawrzenia, ostudzić. Jabłka umyć. Następnie obrać i pokrajać w ćwiartki, usuwając gniazda nasienne. Przygotowane jabłka skropić gorącą wodą, rozgotować. Z białek ubić pianę, gdy będzie sztywna dodawać dodawać - nie przestając ubijania - po 1 łyżce cukru, następnie stopniowo żelatynę i rozgotowane jabłka oraz skórkę pomarańczową. Gotowy deser wyłożyć na salaterkę i pozostawić na 1h w lodówce. Podawać bez dodatków lub ze słodką śmietanką.