

MUS Z JABŁEK



BARBARA51



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jabłek	1/2 kg
cukru pudru	1 szklanka
białko	4
Żelatyna wieprzowa Prymat	1/2 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyte jabłka pieczemy, przecieramy przez sito. Żelatynę rozpuszczamy w małej ilości gorącej wody. Z białek ubijamy sztywną pianę, wykładamy na przecier z jabłek, na pianę dodajemy cukier puder, ostrożnie mieszamy, dodajemy żelatynę. Wykładamy do salaterki zwilżonej wodą, studzimy w chłodnym miejscu.