

Mus jabłkowy



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

białka jaj	4 szt
Żelatyna wieprzowa Prymat	0,01 kg
cukier	200 g
jabłko kwaśne	1 kilka szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jabłka umyć, ugotować w małej ilości wody, przetrzeć przez sito i dodać cukier.
Żelatynę namoczyć, rozpuścić w małej ilości gorącej wody i wymieszać z przetartymi jabłkami.
Gdy masa ostygnie i zacznie gęstnieć, wymieszać z ubitą pianą i odstawić do całkowitego zastygnięcia.