

Mus śliwkowy



MIKRUSIAK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

śliwki	15 dag
wino czerwone wytrawne	150 ml
białko	4 sztuki
cukier puder	10 dag
sok z cytryny	do smaku do smaku
Żelatyna wieprzowa Prymat	1,5 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śliwki należy umyć, zalać winem i pozostawić do namoczenia. Z kolei ugotować, usunąć pestki i rozbić w mikserze. Białka ubijamy na sztywną pianę, a pod koniec ubijania dodajemy cukier puder, żelatynę rozpuszczoną w przygotowanej zimnej wodzie, przecier śliwkowy i sok z cytryny (do smaku). Mus trzeba ubijać od pierwszych oznak krzepnięcia. Gęstniejący mus należy wyporcjować, oziębic i udekorować. Podajemy nie wcześniej niż godzinę, dwie od przyrządzenia.