

ptasie mleczko



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

białko	5
Żelatyna wieprzowa Prymat	1/2 torebki
cukier	25 dag
Kwas cytrynowy Prymat	1/2 opakowania
zapachy	2

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

białka ubić na sztywną pianę. cukier z niewielką ilością wody zagotować. żelatynę rozpuścić w 1/2 szklanki wody. do ubitych białek dodać lekko przestudzony syrop później żelatynę, kwasek cytrynowy i zapach. tak powstałą galaretkę wyłożyć najlepiej na placek biszkoptowy.