

Muss z poziomek lub truskawek

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

muss

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 50 dag jagód -
- 4 białka (piana) -
- 12 dag cukru -
- 1/2 dag żelatyny -

Etapy przyrządzenia:

1. Żelatynę namoczyć, zalać 1/16 l wody, rozpuścić. Owoce przebrać, opłukać, osączyć.

Ubić sztywną pianę, do piany dodawać po trochu cukier, owoce, żelatynę, ubijając, jeśli trzeba. muss zabarwić różowym barwnikiem.

Gdy muss zacznie gęstnieć ułożyć na półmisku szklanym spiętrzając go zastudzić.

