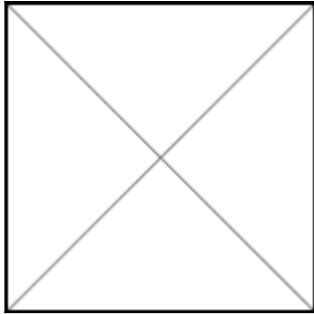




Tekst i zdjęcie: **ewlina** - Szef Kuchni (880)

Mus z jabłek

Mus jabłkowy można też przyrządzić z jabłek surowych, startych na tarce o małych otworach.

Składniki:

- jabłko, 40 dag
- cukier puder, 10 dag
- białka, 3 szt.
- żelatyna, 2 dag

Sposób przygotowania:

Jabłka umyć, upiec w piekarniku, przetrzeć przez sito, dodać część cukru. Żelatynę namoczyć, rozpuścić w małej ilości gorącej wody, zagotować. Białka ubić na sztywną pianę z pozostałym cukrem pudrem. Przecier z jabłek połączyć z pianą i rozpuszczoną żelatyną, ubijać delikatnie trzepaczką do momentu, aż żelatyna zacznie krzepnąć. Mus wyłożyć na salaterkę lub wyporcjować do kompotierek, zastudzić. Podawać sam lub przybrany drobnymi ciasteczkami i świeżymi albo smażonymi owocami.

