



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

Mus z truskawek (poziomek, malin)

Mus przybrać owocami w całości, oziębic. Można też dodać drobne ciasteczka lub bitą śmietanę.

Składniki:

- żelatyna, 1 dag
- białka, 3 szt.
- cukier puder, 10 dag
- truskawka, 40 dag

Sposób przygotowania:

Owoce opłukać, obrać z szypulek. Część owoców drobnych i uszkodzonych pozostawić w całości, resztę przetrzeć przez sito lub dokładnie rozetrzeć, posłodzić częścią cukru. Białka ubić z pozostałym cukrem na sztywną pianę. Żelatynę namoczyć, rozpuścić w małej ilości gorącej wody, zagotować. Przecier połączyć z pianą, dodać rozpuszczoną żelatynę, ubijać do momentu, aż masa zacznie się lekko zestalać, przełożyć do salaterki lub małych kompotierek.

