



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

Mus z rabarbaru

Podawać przybrany drobnymi ciasteczkami lub posypyany groszkiem ptysiowym. Można go także przybrać bitą śmietaną.

Składniki:

- żelatyna, 1 dag
- białka, 3 szt.
- cukier, 15 dag
- rabarbar, 40 dag

Sposób przygotowania:

Rabarbar dokładnie umyć, pokrajać na kawałki nie obierając, rozgotować w małej ilości wody pod przykryciem, przetrzeć przez sito, posłodzić częścią cukru. Białka jaj ubić na sztywną pianę z pozostałym cukrem. Żelatynę namoczyć, rozpuścić w małej ilości gorącej wody, zagotować. Do przecieru dodać pianę, wlać rozpuszczoną żelatynę, ubijać do momentu, aż masa zacznie się lekko zestalać. Mus wyporcjować do kompotierek lub przełożyć do salaterki, oziębic.

