



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

Mus z dżemu (przeceiru owocowego)

Przed podaniem przybrać biszkoptami oraz owocami.

Składniki:

- dżem, 15 dag
- cukier, 2 dag
- białka, 3 szt.
- żelatyna, 1 dag

Sposób przygotowania:

Żelatynę namoczyć rozpuścić w gorącej wodzie, zagotować. Białka z dodatkiem cukru ubić na sztywną pianę. Do rozartego dżemu dodawać stopniowo ubitą pianę i żelatynę, stale ubijając. Gotowy mus ułożyć w piramidkę na półmisku lub w salaterce, przybrać świeżymi owocami lub konfiturami, ozębnić.

