



Tekst i zdjęcie: **Szpilka** - Srebrny Szef Kuchni (1816)

Kisiel (mus) owocowy, z grysiku pszennego

Ubijanie musu w mikserze jest wydajniejsze.

Składniki:

- sok malinowy, 0.5 szkl.
- białka, 2 dag
- woda, 80 dag
- kasza manna , 20 dag

Sposób przygotowania:

Część wody zimnej wymieszać z grysikiem (manna). Resztę wody zagotować z cukrem. Na wrzącą wodę wlać mannę, mieszając zagotować i rozkleić na brzegu płyty (ok. 20 minut). Rozklejoną mannę zestawić i ubić szybko ręcznie lub w mikserze na jednolitą, gładką masę; przy końcu dodać sok z cytryny lub porzeczek — do smaku; wymieszać z pianą z białek, wyłożyć do kompotierek i ostudzić. Podawać polaną smażonym sokiem owocowym. W sezonie letnim zamiast wody i soku z cytryny można używać wywaru z porzeczek, malin (15—20 dkg owoców). Ubijanie musu w mikserze jest wydajniejsze.

