



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

Galaretka surowa malinowa

Sporządzić na kilka godzin przed podaniem.

Składniki:

- malina, 35 dag
- cukier, 20 dag
- żelatyna, 4 dag
- woda, 0.75 l

Sposób przygotowania:

Żelatynę opłukać, namoczyć na godzinę w zimnej wodzie. Potem ją odcisnąć, zalać kilkoma łyżkami wrzącej wody, podgrzać i mieszając rozpuścić w gorącej wodzie. Owoce opłukać, zmiażdżyć, wycisnąć przez woreczek, miazgę przelać wodą, zmieszać z sokiem. Płyn wymieszać z cukrem i rozpuszczoną żelatyną, wlać do szklanej salaterki, ostudzić. Sporządzić na kilka godzin przed podaniem. Podawać z drobnymi, suchymi herbatnikami.

