



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

## **Galaretka z wiśni gotowanych**

Wiśnie można zastąpić innymi owocami

### **Składniki:**

- wiśnia, 35 dag
- cukier, 25 dag
- żelatyna, 3 dag
- woda, 0.75 l

### **Sposób przygotowania:**

Wiśnie przebrać, opłukać, zalać wrzącą wodą, ugotować, odcedzić, odciskając lekko, lecz nie przecierając owoców. Do wywaru z wiśni dodać cukier, zagotować. Opłukać, namoczyć żelatynę, dodać wrzącą wodę i rozpuścić żelatynę mieszając; jeżeli rozpuszcza się źle, podgrzać ją. Rozpuszczoną żelatynę włożyć do wywaru z wiśni, wymieszać powoli i starannie, aby żelatynę równomiernie rozprowadzić, galaretką wlać do szklanej salaterki, ostudzić. Sporządzić na kilka godzin przed podaniem. Podawać z herbatnikami.

