



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

Mus z żelatyną

Sok z cytryny można zastąpić porzeczkowym przecierem

Składniki:

- cukier wanilinowy, 6 dag
- żółtka, 3 szt.
- mleko, 2 szkl.
- mąka ziemniaczana, 2 dag
- woda, 3 łyżk.
- żelatyna, 1 dag
- skórka cytrynowa, 5 dag
- cytryna, 2 szt.
- cukier, 12 dag
- białka, 5 szt.

Sposób przygotowania:

Formę zwilżyć wodą i oprószyć mączką cukrową. Namoczyć żelatynę w zimnej wodzie, odcisnąć i rozpuścić podgrzewając z 3 łyżkami wrzącej wody. Ubić pianę, wymieszać wszystkie składniki z pianą, dodać sok z cytryny i skórkę do smaku. Zamiast soku z cytryny można dodać przecier z porzeczek. Mus wyłożyć do formy, ostudzić. Mus sporządzić na kilka godzin przed podaniem. Sporządzić sos: wymieszać mąkę z mlekiem, mieszając zagotować. Utrzeć żółtka z cukrem, dodać sproszkowaną wanilię i rozklejoną mąkę, starannie rozetrzeć. Mus wyłożyć z formy na półmisek, połączyć sosem.

