

Mus makowy

Przepis dodany przez użytkownika ewa1257

dla amatorów maku

Czas przygotowania: 20 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 8 PLN

Potrzebne składniki:

- mak - 10 dag
- cukier puder - 10 dag
- skórka pomarańczowa - 2 dag
- śmietana - 0,5 l
- żelatyna - 2 dag
- rodzynki - 5 dag

Przydatne akcesoria:

mikser

Etapy przyrządzania:

- 1.** Mak sparzyć, przepuścić przez maszynkę przez gęstą siatkę. Śmietankę ubić. Pod koniec ubijania dodawać cukier, opłukane rodzynki, mak, skórkę pomarańczową i rozpuszczoną w 1/16 l gorącej wody żelatynę. Ułożyć na szklanym półmisku

Jak podawać?

na szklanym półmisku przybrać kruchymi ciastkami