



Deser z białek z musem z dyni i owocami

 Renixx

Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 2 porcje

Składniki:

białka z jajek - 3 szt.

cukier - 15 dag

woda - 4 łyżka

ocet - 1 łyżka

cukier waniliowy - 2 łyżeczka

sok z cytryny - 3 łyżka

żelatyna - 1 dag

mus z dyni i jabłek - 3-4 łyżka

skórka pomarańczowa

kandyzowana - 1 łyżka

otarta skórka z cytryny - 1 łyżeczka

rodzynki - 1-2 łyżka

pomarańcza - 1 szt.

kiwi - 1 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Żelatynę wymieszać z 2 łyżkami zimnej wody, gdy napęcznieje podgrzać. Z wody, cukru i octu ugotować syrop do nitki. Białka ubić na sztywną pianę, miskę z pianą położyć na garnku z gotującą się wodą i ciągle ubijając wlewać bardzo powoli gorący lukier. Następnie dodać sok z cytryny, rozpuszczoną żelatynę, cukier waniliowy, Ubijać do momentu aż brzegi piany zaczną obsychać

KROK 2: Zdjąć z garnka, dodać mus z dyni wg przepisu: pomarańczowy mus z dyni i jabłek i ubijać przez kilka minut. Wymieszać ze skórką pomarańczową i rodzynekami.

KROK 3: Wyłożyć do pucharków, ostudzić. Przed podaniem ozdobić owocami.