

6. Errötendes Mädchen.

Man rührt 4 Eidotter mit 150 Gramm Zucker recht dick und schaumig, fügt den Saft und die halbe Schale einer kleinen Zitrone hinzu, sowie wenig Salz und 8 Gramm rote, aufgelöste Gelatine und rührt die Masse, bis sie anfängt steif zu werden. Dann mischt man den steifen Eierschnee schnell darunter und füllt sie in Glasschalen. Statt des Eierschnees kann man auch Schlagsahne nehmen, was den Geschmack der Speise sehr verfeinert.

(70 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap574.html>