

16. Kalte Erdbeerspeise.

Zu dieser nimmt man das Weiße von 6 Eiern, schlägt dieses mit einer kleinen Prise Salz zu steifem Schaum, vermischt denselben mit 2 Eßlöffeln Zucker und einer Tasse Wasser, in welchem vorher 4 rote und 4 weiße Tafeln Gelatine gut verrührt wurden, schlägt Alles mit der Drahrute durch und giebt nach Gutdünken in Zucker eingemachte Erdbeeren, einige Eßlöffel süßen Himbeersaft und den Saft einer Zitrone hinzu. Die Masse wird in eine Fruchtschale gefüllt und
5 vor dem Anrichten mit Schlagsahne belegt. Man kann dazu kleine Kuchen geben.

(86 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap584.html>