

2
cant au-dessus d'un plat d'eau chaude. Battez-la en crème, quand elle est un peu revenue, remplissez vos plats garnis de tranches de gâteaux. Mettez-les dans un réfrigérateur et sur la glace. La crème se fouette plus aisément si elle est complètement froide.

GÉLATINE.—Prenez un demi-paquet de gélatine et couvrez-la d'eau froide. Quand elle est trempée, versez dessus une demi-chopine d'eau bouillante. Lorsqu'elle est refroidie, cassez-y les blancs de 3 œufs et ajoutez-y une tasse de sucre. Battez bien le tout, et mettez refroidir.

CRÈME VELOUTÉE.—Mettez une demi-boîte de gélatine dans une pinte de lait avec les jaunes de 3 œufs ; brassez jusqu'à ce qu'ils soient en flan mou. Quand ils sont refroidis, battez les blancs des 3 œufs en gelée, ajoutez une cuillerée à soupe de sucre blanc et une d'essence et versez en brassant dans votre mélange. Mettez durcir dans un moule.

CRÈME AU TAPIOCA.—Mettez 3 cuillerées à soupe de tapioca, trempé pendant une nuit dans une chopine d'eau, ajoutez les jaunes de 3 œufs et du sucre au goût. Versez le tout dans une pinte de lait bouillant et brassez jusqu'à ce qu'il s'épaississe, mais ne laissez pas bouillir. Enlevez du feu et versez-y les blancs battus de vos œufs et mettez de l'essence au goût. Mangez froid.