
TORT DOBOSZA

Dodano: 2010-01-01 14:34:37

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1455 razy.

Składniki ciasta :

25 dag mąki,

8 dag cukru pudru,

20 dag masła,

1 jajo,

6 białek,

2 łyżki marmolady,

orzechy.

Składniki lukru:

15 dag cukru pudru,

3 łyżki wody,

1 olejek cytrynowy lub sok z 1 cytryny

Zagnieść mąkę, masło, cukier i jajo. Ciasto podzielić na cztery równe części i upiec cztery krążki na złoty kolor. Należy piec je na dnie tortownicy w gorącym piekarniku. Białka ubić na sztywną pianę, dodać 2 łyżki marmolady morelowej lub innej gęstej i ucierać w jedną stronę co najmniej 1 godzinę. Przełożyć placki masą, polukrować lukrem cytrynowym i ubrać orzechami. Wynieść do chłodnego miejsca na 24 godziny.

Przyrządzanie lukru. Cukier puder ucierać dokładnie z wodą i olejkiem lub sokiem z cytryny aż do otrzymania jednolitej masy.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD