
TORT "MOCCA"

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1455 razy.

Składniki ciasta :

40 dag cukru,

8 białek,

1 paczka cukru waniliowego.

Składniki kremu :

8 żółtek,

20 dag cukru,

20 dag masła,

pół szklanki naparu z kawy.

Ubić białka na pianę, dodać cukier, ubić na sztywno, wsypać cukier waniliowy i wymieszać . Upiec 2 placki.

Przyrządzanie kremu. Żółtka utrzeć z cukrem, zaparzyć mocnym naparem z kawy i ucierać na parze do zgęstnienia. Zdjąć z ognia i mieszając ostudzić . Dodać utarte na pianę masło, wymieszać . Przełożyć tort kremem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD