
PLACEK DELIKATNY

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1427 razy.

2 jaja,
5 łyżek cukru,
1/4 l mleka,
3 łyżki mąki ziemniaczanej,
pół paczki cukru waniliowego,
2-3 listki białej żelatyny,
marmolada,
biszkopty.

Utrzeć jaja z cukrem i cukrem waniliowym, dodać mąkę ziemniaczaną i zetrzeć z chłodnym mlekiem na gładką masę. Następnie postawić na ogień i ubijając podgrzewać. Gdy będzie się już prawie gotować, odstawić, dodać żelatynę rozpuszczoną w wodzie i nadal ubijać do stężenia. Następnie wyłożyć na płytkę porcelanową i rozsmarować na grubość ok. 1 1/2 cm. Gdy masa przestygnie posmarować marmoladą i obłożyć biszkoptami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD