
PLACEK KRUCHY Z PIANKĄ

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1380 razy.

Ciasto: 15 dag mąki

10 dag masła

5 dag cukru mączki

1 żółtko surowe

20 dag marmolady

Pianka:

3 białka

12 dag cukru kryształ

2 dag cukru do posypania

Sporządzić ciasto: masło z Mąką posiekać , wymieszać z cukrem, dodać żółtka, zagnieść ciasto, a gdy wszystkie składniki połączą się, ciasto wynieść w chłodne miejsce. Skrzepniętym ciastem wyłożyć dno tortownicy i ciasto upiec na bardzo jasny, złoty kolor. Upieczony placek posmarować marmoladą. Ubijać pianę, do na pół ubitej piany dosypywać po trochu cukier, ciągle ubijając. Gdy wszystek cukier włożony, przerwać ubijanie, pianę wyłożyć na placek, posypać cukrem kryształem, wstawić do piekarnika do zapieczenia. Gdy pianka obeschnie i lekko zrumieni się, placek wyjąć . Podawać w tym samym dniu, najlepiej dopóki ciepły.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD