
Torcik żmudzki

Dodano: 2010-01-01 14:34:38

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1360 razy.

1 l świeżej, gęstej maślanki
1 kg cukru
4 jajka
szklanka mąki
łyżeczka sody oczyszczonej
2 łyżki śmietany
tłuszcz do smarowania formy

Maślanke wlać do rondla, dodać cukier i gotować na słabym ogniu, aż utworzy się kleista ciecz podobna do miodu. Po przestudzeniu wbić do niej jajka i energicznie roztrzepać łyżką albo trzepaczką. Dodać mąkę, śmietanę wymieszaną z sodą i jeszcze raz wszystko energicznie rozbić łyżką. Wlać do natłuszczonej formy tortowej i upiec w średnio gorącym piekarniku. Torcik posmarować dżemem lub galaretką i polukrować .

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD