
PLACEK ORZECHOWY WYKWINTNY

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1444 razy.

Składniki ciasta :

25 dag orzechów włoskich,

25 dag cukru,

2 łyżki miodu,

8 białek.

Składniki masy :

15 dag masła,

15 dag cukru,

pół laski wanilii,

15 dag orzechów włoskich.

Ubić białka z cukrem na pianę. Zrumienić miód, po ostudzeniu wmieszać do piany ze zmielonymi orzechami. Włożyć do formy wyłożonej opłatkami i piec ok. 45 minut. Po 2-3 dniach przekroić i przełożyć masą. Kroić następnego dnia po przełożeniu.

Przyrządzanie masy. Masło utrzeć z cukrem i wanilią, zmieszać ze zmielonymi orzechami.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD