
Kruchy torcik z porzeczkami lub agrestem

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3067 razy.

ciasto:

25 dag (1 1/4 szklanki) mąki,

12 dag (1/2 szklanki) cukru,

cukier waniliowy,

12 dag margaryny,

1 jajo,

szczypta soli;

masa:

4 białka z dużych jaj,

20 dag (niepełna szklanka) cukru,

50 dag porzeczek lub agrestu

Mąkę posiekać z margaryną, dodać cukier, cukier waniliowy sól, jajo i szybko połączyć składniki. Ciasto schłodzić . 2/3 ciasta wyłożyć na dno wysmarowanej tłuszczem tortownicy, a z reszty zrobić boki wysokości około 3 cm. Ciasto podpiekać przez 10 min w gorącym piekarniku. Z białek ubić sztywną pianę, dodając stopniowo cukier. Ubijać , aż masa stanie się lśniąca. Do piany włożyć umyte, osączone i odszypułkowane porzeczki lub agrest, lekko wymieszać i ułożyć na podpieczonym spodzie. Wstawić do lekko ciepłego piekarnika na około 40 min. Piana powinna się lekko zrumienić .

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>

Hmmm... chyba to zrobię;

Nadesłał(a):is <is@is.pl> 2006-08-26 11:08:44