
Lukier z piany zaparzonej

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2661 razy.

30 dag (1 szklanka i 3 łyżki) cukru,

1/4 szklanki wody,

1 łyżeczka octu 6%,

3 białka

Ugotować ulep. Nastawić do zagotowania wodę w rondlu (dla uzyskania pary). Ubić pianę z białek. Do piany wlewać cienkim strumieniem część ulepu, ciągle ubijając. Miskę z pianą ustawić na rondlu, z wodą, ubijać dalej i wlać powoli resztę ulepu. Ubijać energicznie dopóki piana nie będzie się odrywała od trzepaczki. Zestawić miskę i gorącym lukrem smarować powierzchnię wypieków (przede wszystkim pierniki i pierniczki na choinkę).

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