
Mazurek orzechowy 1

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4134 razy.

ciasto:

15 dag orzechów,

15 dag masła lub margaryny,

15 dag (8 łyżek) cukru,

10 dag (1/2 szklanki) mąki,

3 białka,

tłuszcz i tarta bułka do formy;

polewa:

3 żółtka,

15 dag (8 łyżek) cukru,

cukier waniliowy,

1 łyżeczka mąki ziemniaczanej,

orzechy do dekoracji

Orzechy zemieć . Masło utrzeć do białości, dodając stopniowo cukier. Z białek ubić sztywną pianę. Składniki ciasta delikatnie wymieszać , dodając do utartego masła na przemian przesianą mąkę, pianę i zmielone orzechy.

Ciasto wyłożyć na blachę wysmarowaną tłuszczem i wysypaną tartą bułką. Piec około 30 min w umiarkowanie gorącym piekarniku. Przygotować polewę: żółtka utrzeć do białości z cukrem i cukrem waniliowym. Przesiać do masy żółtkowej mąkę ziemniaczaną i wymieszać . Upieczone ciasto wyjąć z piekarnika, natychmiast posmarować polewą, udekorować kawałkami orzechów i ponownie wstawić do piekarnika na 34 min.

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