
Mazurek szwajcarski

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3405 razy.

Składniki:

1/2 szklanki mąki pszennej,

1/2 szklanki mąki ziemniaczanej,

kostka masła,

1 szklanka cukru,

8 jaj,

skórka z 2 cytryn,

10 dkg konfitury wiśniowej lub truskawkowej.

Przygotowanie:

Masło utrzeć z cukrem. Mieszając dodawać żółtka, utartą skórkę z cytryn, mąkę pszenną i ziemniaczaną. Po wymieszaniu dodać pianę z białek. Delikatnie wymieszać. Blachę wyłożyć pergaminem posmarowanym masłem. Wyłożyć warstwę ciasta grubości 2 cm. Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec w temp. 170 st. Po ostudzeniu zdjąć z blachy, ozdobić konfiturą.