Ciasteczka cytrynowe z mascarpone

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3793 razy.

Pieczemy biszkopt, raczej płaski, na prostokątnej blasze (biszkopt z 5 jajek wylany na 'systemową' blachę z piekarnika będzie w sam raz).

Masa:

250g serka mascarpone,

250 ubitej śmietany,

mała torebka żelatyny (namoczyć w zimnej wodzie lub mleku, rozpuścić podgrzewając, jak napęcznieje),

cukier waniliowy,

2 żółtka utarte z czterema czubatymi łyżkami cukru - można i więcej, ile kto lubi),

sok z jednej cytryny

Robi się to tak:

serek, śmietanę, żółtka i żelatynę łączymy ze sobą,

dodajemy sok z jednej cytryny do masy serowej.

Nakrapiamy biszkopt wodą z sokiem cytrynowym, rozsmarowujemy równomiernie masę, wygładzamy powierzchnię. Dekorujemy paskami skórki cytrynowej, można też cienkimi plasterkami cytryny i limonki. Wstawiamy do lodówki. Po zastygnięciu kroimy w romby.

Aż się głodna zrobiłam z tego wszystkiego ;-) - idę na obiad! :-)

From: Aneta Baran <baran@chocolate.cern.ch>