
Ambasador 1

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

Język: Polski

Odwiedzono: 21819 razy.

Ciasto biszkoptowe:

3 (5) jaja

3 (5) łyżki cukru

3 (5) łyżki krupczatki

Zależy od wielkości Ubić białka na sztywną pianę. Dodać cukier i żółtka. Ubijać . Wymieszać delikatnie z mąką.

Masa budyniowa:

2 budynie śmietankowe

1l mleka

4 całe jaja

1,5 szklanki cukru

4-5 łyżek mąki

2 kostki masła

Z 1l mleka odlać 1,5 szklanki. Resztę zagotować z cukrem. Do odlanego mleka dodać mąkę i budynie. Dobrze rozmieszać . Ubić pianę z 4 jajek. Dodać po ubiciu żółtka i rozmieszać . Dodać to do mleka wymieszanego z budyniami i mąką. Do gotującego się mleka dodać tą mieszankę i ugotować jak budyń, ciągle mieszając żeby się nie przypaliło. Wystudzić i do zimnego budyniu dodać 2 kostki masła, zmiksować . Podzielić na dwie części.

1 część : 2 łyżki kakao cała gorzka czekolada-połamana na drobno Włożyć na biszkopt (sprawdzić czy dochodzi do dna)

2 część : orzechy sparzyć i obrać ze skórki migdały tak samo rodzynki położyć na masę kakaową-dobrze posmarować brzegi tortownicy, żeby galaretki nie spłynęły.

Rozpuścić 3 galaretki w 1l wody, wystudzić . Na jasną masę wyłożyć owoce z wyjątkiem kiwi. Zalać tężejącą galaretką. Do mas można dodać trochę alkoholu.

Smacznego.

From: "Niedzielka" <wcempura@polbox.com>

Ciastka rulezz mniam dobre ciastka

Nadesłał(a): ace <aceq3@wp.pl> 2005-12-16 10:12:50

szkoda ze nie jest pokazane ciasto zawsze lubie widziec jak wyglada efekt koncowy

Nadesłał(a): andzi 2006-10-17 12:10:51

Niedobre fuj.

Nadesłał(a): 2010-05-08 18:05:41