
Ambasador 3

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

Język: Polski

Odwiedzono: 8479 razy.

biskopt:

3 jajka

3 łyżki cukru

2 łyżki maki pszennej + 1 łyżka maki ziemniaczanej

Tortownicę posmarować tłuszczem i posypać tartą bułką. Białka ubić na sztywną pianę. Wciąż ubijając, dodać stopniowo cukier i roztrzepane żółtka. Delikatnie zamieszać maki. Piec w niezbyt gorącym piekarniku około 30 min.

4 jajka

1 łyżka maki pszennej

6 dkg. maki ziemniaczanej

1/2 litra mleka

40 dkg. cukru

3 kostki masła + 1 kostka margaryny

cytryna

kakao

kieliszek spirytusu

czekolada (posiekana)

bakalie: orzechy, rodzynki

ananasy w krawcach

2 galaretki

Jajka ubić z obydwoma rodzajami maki. Zagotować mleko z cukrem, dodać ubite jaja z maki, mieszając pozostawić na ogniu aż zgęstnieje. Ostudzić. Masło utrzeć na pulchną masę, następnie dodawać stopniowo budyn. Po utarciści podzielić na dwie części. Do jednej dodać sok z cytryny. (Białej masy może być więcej bo w drugiej bakalie zwiększają objętość). Do drugiej kakao, spirytus, posiekana czekolada, orzechy i rodzynki. Przygotować galaretkę, ostudzić (tuż przed użyciem powinna być lekko stężała)

Final:

Na biskopt nałożyć masę kakaowo-bakaliową, następnie masę cytrynową, na której z kolei ułożyć ananasy, i założyć galaretkę.

From: "tsg" <ptgiffin@bellsouth.net>

Placek baba-Niebo w gębie;)Tez taki robie.Pozdrawiam
Nadesłał(a):Meg 2005-08-07 20:08:14