Ambasador 3

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 8749 razy.

biszkopt:

3 jajka

3 lyzki cukru

2 lyzki maki pszennej + 1 lyzka maki ziemniaczanej

Tortownice posmarowac tluszczem i posypac tarta bulka. Bialka ubic na sztywna piane. Wciaz ubijajac, dodac stopniowo cukier i roztrzepane zoltka. Delikatnie zamieszac make. Piec w niezbyt goracym piekarniku okolo 30 min.

4 jajka

1 lyzka maki pszennej

6 dkg. maki ziemniaczanej

1/2 litra mleka

40 dkg. cukru

3 kostki masla + 1 kostka margaryny

cytryna

kakao

kieliszek spirytusu

czekolada (posiekana)

bakalie: orzechy, rodzynki

ananasy w krazkach

2 galaretki

Jajka ubic z obydwoma rodzajami maki. Zagotowac mleko z cukrem, dodac ubite jaja z maka, mieszajac pozostawic na ogniu az zgestnieje. Ostudzic. Maslo utrzec na pulchna mase, nastepnie dodawac stopniowo budyn. Po utarciu podzielic na dwie czesci . Do jednej dodac sok z cytryny. (Bialej masy moze byc wiecej bo w drugiej bakalie zwiekszaja objetosc). Do drugiej kakao, spirytus, posiekana czekolade, orzechy i rodzynki. Przygotowac galaretke, ostudzic (tuz przed uzyciem powinna byc lekko stezala)

Final:

Na biszkopt nalozyc mase kakaowo-bakaliowa, nastepnie mase cytrynowa, na ktorej z kolei ulozyc ananasy, i zalac galaretka.

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

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