
Biskopt paschalny

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3582 razy.

Porcja dla 8 osob. Czas przygotow. 1 godz. 10 min.

250 g cukru pudru,

8 jaj,

2 szklanki startej macy,

2 łyżeczki soku z cytryny,

utarta skorka cytrynowa,

szczypta soli,

owoce, krem lub konfitura do przelozenia,

owoce, orzechy i migdaly do przybrania.

1. Oddzielic zoltka od bialek. Zoltka utrzec z cukrem, sokiem i skorkami z cytryny na kogiel-mogiel.

2. Ubic bialka na piane, ulozyc na utarte zoltka, wsypac mace.

3. Wymieszac, po uzyskaniu jednolitej masy wlozyc ja do tortownicy, piec w dobrze nagrzanym piekarniku o temp. 180°C ok. 40 min.

4. Po wyjeciu z piekarnika ciasto ostudzic i jeszcze cieple wyjac z tortownicy.

5. Gdy wyziebnie przekroic ostrym nozem na 3 krazki i przelozyc je owocami, kremem lub konfitura.

6. Wierzch przybrac owocami, orzechami i migdalami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 11 "Kuchnia żydowska", strona 90.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)

co to jest maca????????????

Nadesłat(a):laura <willgive@vp.pl> 2006-02-22 19:02:35

Maca: <http://kuchnia.verus.pl/przepis.php?NUMER=7301>

Nadesłat(a):MM 2006-02-23 08:02:26