
Caluski

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

Język: Polski

Odwiedzono: 6259 razy.

Czas przygotow. 1,5 godz.

200 g orzechow,

50 g fig,

50 g skorki pomaranczowej,

200 g cukru pudru,

50 g rodzynekow,

sok z 1 cytryny,

4 bialka,

50 malych oplatkow.

1. Orzechy, figi, rodzynki i skorke pomaranczowa posiekac.
2. Bialka ubic na sztywna piane. Naczynie z piana postawic na parze, dodac cukier, ubijac tak dlugo, az masa zgestnieje.
3. Zdjac z ognia, dalej ubijac, az masa ostygnie. Wymieszac wszystkie skladniki z sokiem z cytryny i nakladac na oplatki. Piec ok. 20 min w temp. 160żC. Ostudzone ciasteczka mozna pokryc lukrem i posypac bakaliami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 38 "Ciasta i ciasteczka II", strona 32.

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

o ile pamietam do caluskow dodaje sie twarogu co to za przepis beznadzieja
Nadesłat(a):nikita 2006-02-20 22:02:27