
Ciasteczka serowe

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5600 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz.

400 g swiezego chudego twarogu,

100 g maki,

50 g cukru pudru,

2 jaja,

1 torebka cukru waniliowego,

1 lyzka drobno posiekanej skorki cytrynowej,

60 ml likieru pomaranczowego,

tluszcz do smazenia.

1. Twarog odcisnac i dwukrotnie przefasowac przez sito.
2. Zoltka z 2 jaj utrzec starannie z cukrem pudrem, dodac cukier waniliowy i skorke cytrynowa. Wymieszac, polaczyc z twarogiem i ucierac az do uzyskania jednolitej masy.
3. Ciagle mieszajac, dodawac stopniowo przesiana make. Wlac likier i starannie wymieszac.
4. Z bialek ubic sztywna piane, polaczyc z ciastem i dokladnie wymieszac.
5. Ciasto nakladac porcjami (ok. 1 lyzka) na mocno rozgrzany tluszcz. Smazyc z obu stron na zlotobrazowy kolor.
6. Podawac z sorbetem owocowym i owocami kandyzowanymi.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 3 "Kuchnia włoska", strona 90.

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