
Nadzienie serowe (do ciast)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3286 razy.

400 g twarogu,

4 jaja,

40 g masła,

100 g cukru,

100 g rodzynek,

3 łyżki usmazonej skorki pomarańczowej,

1/2 łyżki wanilii.

1. Twarog zemlec. Masło utrzeć z żółtkami, dodać cukier, ser, rozetrzeć na jednolitą masę. Dodać roztartą wanilię, drobno posiekana skórka pomarańczowa i

opłukane rodzynki. Ubić pianę z białek i połączyć z masą.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 37 "Ciasta i ciasteczka I", strona 60.

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