
Sokoly z kremem kawowym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3139 razy.

12 szt. Czas przygotow. 1,5 godz.

Ciasto bezowe:

400 g cukru pudru,

8 bialka,

1 lyzka maki,

30 g posiekanych migdalow,

1 lyzeczka cukru waniliowego.

Krem kawowy:

250 g masla,

3 zoltka,

150 g cukru,

3 lyzki kawy rozpuszczalnej,

1 lyzka rumu.

1. Bialka ubic na piane, dodajac - po jednej - 8 lyzek cukru. Ubijac tak dlugo,

az piana bedzie Isniaca. Do piany dodac make, reszta cukru i cukier waniliowy. Wymieszac na jednolita mase, przelozyc do rekawa cukierniczego.

2. Wyciskac mase na narysowane na papierze trojkaty rownoboczne. Wyrownac powierzchnie nozem. Obsypac wierzch posiekanymi migdalami, wstawic do piekarnika o temp. 120-140żC, suszyc przy uchylonych drzwiczkach.

3. Przygotowac krem: zoltka ubic z cukrem pudrem. Naczynie z zoltkami postawic

na parze, ubijac tak dlugo, az masa zgestnieje, ostudzic. Maslo zmiksowac z

kawa, wymieszac z ostudzona masa z zoltek i rumem na puszysty krem.

4. Wsuszone trojkaty laczac po 2, przekladajac je kremem kawowym. Krem mozna

tez zrobic bez zoltek.

- Sokoly mozna rowniez przelozyc kremem maslanym lub czekoladowym.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 38 "Ciasta i ciasteczka II", strona 26.

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