
Tutki orzechowe

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3358 razy.

Ok. 70 szt. Czas przygotow. 2 godz.

Ciasto:

250 g maki,

250 g masła,

4 żółtka,

3 łyżki kwasnej śmietany.

Nadzienie:

250 g grubo mielonych orzechów włoskich,

250 g cukru pudru,

4 białka.

1. Przesiana maki połączyć z roztrzepanymi żółtkami. Dodac pokrojone w kawałki

masło. Zagnieść ciasto. Uformować 35 kulek wielkości orzecha włoskiego, ułożyć je na desce, przykryć folią aluminiową i wstawić na noc do lodówki.

2. Następnego dnia ubić białka, dodać cukier i bić nadal dopóki nie powstanie

jednolita masa o konsystencji kremu. Dodac orzechy, wymieszać.

3. Kulki ciasta rozwałkować bardzo cienko. Uformowane w ten sposób okrągłe placuszki przekroić na połowy, na środku każdej części umieścić niepełną łyżeczkę nadzienia. Zwinąć tutki i ułożyć je na blasze.

4. Piec ok. 20 min w piekarniku nagrzanym uprzednio do temp. 180°C.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 7 "Kuchnia niemiecka", strona 86.

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