
Gory orzechowe

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2223 razy.

Ok. 20 szt. Czas przygotow. 40 min.

50 g masła,

50 g miodu,

150 g cukru,

2 łyżeczki cukru waniliowego,

1/8 l smietanki kremowki,

60 g drobno posiekanych owoców kandyzowanych,

200 g orzechów laskowych luskanych w całości,

30 g ciemnej kuwertyry.

1. Masło, miód, cukier, cukier waniliowy i śmietankę zagotować. Trzymać na ogniu tak długo, dopóki masa nie stanie się gęsta i jasnobrązowa. Dodać kandyzowane owoce i orzechy. Wymieszać.

2. Za pomocą 2 łyżeczek formować kulki, układać je nie za gęsto na dobrze natłuszczonej blaszce do pieczenia.

3. Piec 4-5 min w piekarniku ogrzonym do temp. 180°C.

4. Po ostudzeniu posmarować wierzch ciasteczek rozpuszczoną kuwertyrą.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 7 "Kuchnia niemiecka", strona 84.

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