
Tort cytrynowy - przepis Joli

Dodano: 2000-05-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3527 razy.

6 żółtek

1/4 kg masła

1 szkl. cukru

1 1/4 szkl. mleka

2 łyżeczki mąki kartoflanej lub budyń

4 paczki biszkoptów

1 cytryna

Utrzeć żółtka z cukrem, dodać mąkę ziemniaczaną.

Osobno zagotować mleko i gorące wlewać do żółtek.

Wszystko razem znów wlać do garnka i na wolnym ogniu gotować do zgęstnienia stale mieszając. Następnie utrzeć masło powoli dodając masę budyniową po jednej łyżce (wystudzoną). Na koniec dodać sok z 1 cytryny.

Boki i dno tortownicy wyłożyć biszkoptami uprzednio zamoczonymi w ponczu.

Wyłożyć masę i wstawić do lodówki do całkowitego stężenia.

From: Agnieszka <agnieszkawanke@poczta.onet.pl>