
Tort twarogowy wujka Mariana

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2758 razy.

3 (2) serki waniliowe

1 (2/3) kostki masła

6 (4) jaj

11/2 (1) szkl. cukru pudru

3 (2) łyżki żelatyny

1/2 szkl. mleka

bakalie, owoce, zapach, galaretka

* ugotować i ostudzić galaretkę

* wyłożyć tortownicę folią

* ułożyć na spodzie herbatniki

* utrzeć kostkę masła i dodawać po jednym żółtku i cukier

* umyć i namoczyć rodzynki, przygotować bakalie

* dodać serki i ucierać masę

* żelatynę namoczyć w wodzie (3 łyż. ciepłej) mieszać

* dodać ciepłe mleko

* gdy zacznie gęstnieć powoli wlewać do serka i mieszać

* ubić pianę i wymieszać z pastą

* dodać bakalie i wstawić do lodówki

* gdy skrzepnie wlać gęstniejącą galaretkę

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