
ciasto z delicjami

Dodano: 2006-01-29 13:03:52

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 5190 razy.

ciasto:8 białek,3 żółtka,20dag.cukru,20dag.orzechów włoskich mielonych,10dag.rodzynek,10dag.wiórek kokosowych,2łyżki kakao,1łyżeczka proszku do pieczenia.

Masa:5żółtek,3/4szklanki cukru,4łyżki mąki ziemniaczanej,(ale nie czubate),pół litra mleka,puszka brzoskwiń w syropie,kieliszek spirytusu,24-30szt.delicji(zależą od wielkości blaszki),3galaretki(smak dowolny),kostka margaryny.

Ciasto:ubić białka,dodać cukier,ubić ,dodać żółtka i znowu ubić .Dodawać po kolei resztę składników,delikatnie wymieszać i upiec jak biszkopt 30min.w temperaturze175C.

Masa:Żółtka ubić z cukrem,dodać mąkę i wymieszać .Wlać na gotujące się mleko(trzeba bardzo szybko mieszać żeby nie zrobiły się grudki).

Utrzeć kostkę margaryny,dodać zimny budyń,a na końcu brzoskwinie pokrojone w kostkę.Rozłożyć masę na zimnym cieście,na masie delicje(moczone w soku brzoskwiniowym wymieszanym ze spirytusem).Delicje zalać tężejącą galaretką(rozpuszczoną w 750ml. litra wody).

Ciasto godne polecenia bardzo dobre i łatwe do zrobienia czas około 1godz.i 30min.

Nadesłał: Emila <tomek71@poczta.onet.pl>