
CIASTO Z TRUSKAWKAMI

Dodano: 2006-08-19 17:18:33

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 8764 razy.

1 budyń o smaku waniliowym,
250 g masła lub margaryny,
300 g cukru,
5 jajek,
2,5 szkl. mąki pszennej,
2 łyżeczki proszku do pieczenia,
3 łyżki gęstej śmietany,
300 g truskawek,
Beza:
4 białka jajek,
200 g cukru,
sok z połowy cytryny,
100 g płatków migdałowych.

Ciasto: Masło utrzeć z cukrem, dodawać kolejno jajka i mąkę zmieszana z Budyniem (proszkiem) i proszkiem do pieczenia. Na koniec dodać śmietanę. Ciasto powinno być gęste. Ciasto przełożyć na blachę wyłożoną pergaminem. Na cieście ułożyć truskawki. Beza: Białka ubić na bardzo sztywną pianę, dodawać stopniowo cukier i sok z cytryny. Pianę wyłożyć na owoce. Posypać migdałami. Wstawić do nagrzanego do 175°C piekarnika. Piec 40-45 minut.

Nadesłał: <wenus.wenus1@wp.pl>

I never eat cake like this,Wssssspaniały!!!! recommended to any whan,Thank you,Thank you...

Nadesłał(a):Hawk <twister2@op.pl> 2008-05-10 04:05:30