
CIASTO Z SEREM RICOTTA I SYROPEM ROZMARYNOWYM

Dodano: 2007-04-07 15:06:15

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2044 razy.

25 dag masła,
25 dag cukru,
8 jajek,
12-13 dag orzechów laskowych (uprażonych i posiekanych),
20 dag mieszanych suszonych owoców,
25 dag sera ricotta,
7-8 dag mąki,
starta skórka z 2 pomarańczy,
starta skórka z 3 cytryn.
SYROP ROZMARYNOWY: 12-13 dag cukru, 125 ml wody, 2-4 duże gałązki świeżego rozmarynu.

Przygotuj syrop: rozpuść cukier w wodzie i gotuj, aż objętość zmniejszy się o połowę. Wrzuć gałązki rozmarynu, przykryj, zdejmij z ognia. Odstaw na 15 minut i wyjmij rozmaryn. Zrób ciasto: ubij białka na sztywną pianę. Masło utrzyj z cukrem na gładką masę, dodawaj po jednym żółtku, ciągle ucierając. Potem włóż ser, wymieszaj. Odrobina mąki posyp owoce, dodaj je do masy razem z orzechami. Delikatnie wymieszaj z pianą i resztą mąki. Ciastem napełnij tortownicę nasmarowaną masłem i wysypaną mąką. Piecz godzinę w temp. 170°C. Przystudź, wyjmij z formy, ponakłuj widelcem i nasącz syropem.

Nadesłał: <venus.venus1@wp.pl>

Jestes prawdziwa Venus

Jeszcze czegos takiego nie jadlem,polecam wszystkim.. Smacznego!

Nadesłał(a):Hawk <twister2@op.pl> 2008-05-10 05:05:21