
Piramida z kasztanów 2

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1787 razy.

Lucyna Cwierzakiewiczowa ta to opisuje:

Funt kaszanow ugotowac na miekko w wodzie jak kartofle. Poki gorace obrac starannie, zeby nie zostala zadna blonka. Polupac na kawalki i przetrzec przez geste sito. Zrobic syrop z 1/2 funta cukru, kieliszka wody i kawalka tluczonej wanilii. Mase kasztanowa wrzucic w gotujacy sie syrop, starannie wymieszac i uformowac z tego galki wielkosc kasztanow, ukladac je na goracej salaterce w formie piramidy. Nastepnie zrobic z 1/4 funta cukru i odrobiny wody (wody musi byc naprawde odrobina! WL) syrop jak na karmel a kiedy zacznie zolknac i sie rumienic, polac ulozone kasztany z wierzchu. "Powinna sie z tego syropu zrobic przeęroczysta powloka, jaka zwyczajnie pokrywaja smazone kasztany w cukierniach" (Wspomniane smazone kasztany, to chyba wlasnie te "glacée" na ktore zgubilem przepis WL)

From: WLOS@PLEARN.EDU.PL (Wladyslaw Los)