Legumina wiedeńska

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1570 razy.

Kwartę słodkiej śmietanki z dwiema łyżkami cukru i troszką wanilii zagotować ; po zagotowaniu zdjąć z ognia i w to wszystko wmieszać powoli pół kwarty mąki. Postawić znowu na ogniu i dobrze mieszać , aby gruzełków nie było następnie cokolwiek przestudzić ; 12 żółtek ubić z 20 deka miałkiego cukru, a pianę z 5 białek ubić , wlać do mleka i doskonale wszystko wymieszać . Formę lub rondel wysmarować dobrze klarowanym masłem; przygotowaną powyżej masę ułożyć w rondlu na grubość 2 palców, na to nałożyć warstwę konfitur, znowu masę i tak dalej, dopóki wszystka masa nie wyjdzie, przekładając wciąż konfiturami, przy czym wierzchnia warstwa ma być z masy. Godzinę w piecu pozostawić , przed podaniem ubrać po wierzchu konfiturami.

Nadesłana(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"