
Pianka z jabłek

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1307 razy.

Upiec kilkanaście jabłek i przefasować przez sito; skoro przestygną wziąć tej marmolady 3 szklanki, zmieszać z 20 deka cukru miłkiego, 3 białkami i ubijać w rondlu łopatką w zimnem miejscu, aby masa spulchniała i łopátka w niej stanęła. Pianę z 12 białek zmieszać lekko z masą jabłeczną i ułożyć zgrabnie na półmisku w kształcie góry, osypać cukrem, cynamonem, krajany mi gdałami i wstawić na pół godziny do pieca. Po upieczeniu ubrać ją konfiturami i podać na stół. Można ją też zrobić w ten sposób, że do marmolady dołożyć 3 kawałki żelatyny czerwonej lub białej, rozgotowanej w wodzie i dopiero marmoladę zmieszać z pianą z 3 białek.

Nadesłała(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"