Bezy ze śmietaną

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1861 razy.

Ubić tęgą piankę z białek, że przewróciwszy talerz, nie spadną, potem po trochu lekko przymieszywać cukier, rachując na 1 białko 2 łyżki cukru niepełne lub też na 8 białek cukru. Papier wysmarować woskiem lub oliwą, kłaść zaraz na papier łyżką srebrną kupki w kształcie jajka i wstawić w piec po chlebie lub też do pokojowego pieca, hermetycznie zamkniętego, w kwadrans po wypaleniu zupełnym i do wyjęciu węgli. Jeżeli mają być dłuższy czas przechowane, to najlepiej zostawić je w piecu do drugiego dnia wyschną dobrze i można je potem przechować w tecie papierowej na suchym miejscu lub też na piecu parę tygodni. Podając je na stół, ubić kwaśnej śmietany z cukrem i wanilią ułożyć śmietanę na środku półmiska i obłożyć je bezami. Chcąc je napełniać śmietaną, trzeba je piec w następujący sposób: Układać na deskę oblepioną papierem masę w kupki, na kształt kurzych jaj i wstawić do pieca. Gdy jeszcze są miękkie, odjąć je ostrożnie od deski, wybrać łyżeczką ze środka miękką masę, przewrócić skorupki do góry wyżłobieniem i wsadzić do pieca, niech dobrze wyschną. Potem napełnić je bitą śmietaną lub lodami i składać po dwie skorupki w jedno.

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