
Wióry migdałowe

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1369 razy.

Sparzyć 30 deka słodkich migdałów i kilka gorzkich, obrać z łupin, utrzeć na masę, dosypując 20 deka cukru, w końcu pianę z 11 białek lekko domieszać. Blachę ogrzać i wysmarować białym woskiem, rozciągnąć na niej cienko migdałową masę, wstawić do wolnego pieca a po upieczeniu, póki zupełnie nie ostygnie, pokrajać w podłużne kawałki i owijać na cienkim wałku chropowatą stroną na wierzch. Z takich wiórów można ułożyć tort, przyczepiając karmelem jeden wiór do drugiego. Można podać także te wióry jako leguminę, układając je w piramidę, strojąc konfiturami a w środek włożyć bitej śmietany lub kremu.

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