
Tort z gotowanych kartofli

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1337 razy.

Ugotować dzień poprzednio kartofli, lecz niezbyt miękko. Na drugi dzień obrać je z łupin, utrzeć na tarce i odważyć z nich 40 deka. Osobno utrzeć w donicy 12 żółtek z 20 deka cukru do białości, dodając po łyżce kartofli, dopóki wszystkie nie wyjdą. Następnie, domieszać 7 deka słodkich migdałów. skórkę otartą na tarce z jednej cytryny, sok z niej wcisnąć i znów całą masę dobrze trzeć ; w końcu domieszać białka ubite na pianę, formę masłem wysmarować , masę do niej wlać i upiec w piecu do angielskiej kuchni, lecz nie za zimnym, aż aby nie skłęśł. Po upieczeniu polukrować go i ubrać konfiturami. Tort ten można dać ciepły zamiast leguminy.

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