
Tort migdałowy

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1468 razy.

Sparzyć i obrać z łupin 40 deka migdałów słodkich i 6 deka gorzkich, usiekać drobno i utrzeć w donicy na masę z 40 deka cukru, 26 żółtkami, dodając zawsze po jednym żółtku i po łyżce cukru; w końcu wsypać łyżkę mąki i trzeć całą masę przez godzinę; potem domieszać lekko białka z 15 jaj, formę masłem wysmarować, masę wlać i wstawić do gorącego pieca na 3 kwadransy. Po wyjęciu z pieca polukrować go i ubrać konfiturami.

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