Tort makaronikowy

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1824 razy.

Wziąć 40 deka słodkich migdałów, 50 gr. gorzkich, sparzyć , obrać z łupin, usiekać drobno i trzeć na masę w donicy, dosypując 60 deka miałkiego cukru;do tego dodać sok z jednej cytryny, skórkę obtartą na tarce i 7 białek. Gdy już dobrze wszystko uwiercone, wykrajać okrągłą formę z opłatków, położyć na papier, nałożyć na pół palca masą makaronikową i obsuszyć cokolwiek w piecu; potem włożyć resztę masy w szprycę lub lejek z papieru, u którego się wąski koniec ucina i robić lejkiem po całym torcie przedziały z masy, a wkoło tortu rant. Następnie wsunąć tort na blachę tak, żeby od spodu nie było za ciepło, wstawić w piec i upiec. Po wystudzeniu, wypełnić przedziały rozmaitymi konfiturami.

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