
Tort piramidalny

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1421 razy.

Ubić 10 białek na pianę i wymieszać z 40 deka cukru, przesianego przez muślin. Wykrajać parę krążków z papieru, 6-8, coraz mniejszych, wysmarować woskiem lub oliwą, włożyć na papier masy na cał grubo, ogładzić, zrównać nożem, położyć na blachę i wstawić do wolnego pieca, trzymając w nim dopóki zupełnie nie wyschną. Po wyjęciu zdjąć z papierów, poprawić kształt nożem, ułożyć na półmisku jeden krążek na drugi w kształcie piramidy, przekładając je słodką śmietanką, ubitą z cukrem i wanilią; na wierzchu kolumny powinna być pianka. Jeżeli nie ma śmietany, to trzeba przełożyć konfiturami lub galaretą i ubrać cały tort konfiturami.

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