
Tort śmietankowy

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1501 razy.

Ubić mocno pianę z 10 białek i domieszać , sypiąc po trochu, 40 deka cukru mialkiego przesianego. Wykrajac kilka papierowych kregow. Nastepnie wlozyc do papierowego lejka ubita pianę, uciac wazki koniec lejka i wycisnac pianę na brzegi kregow papierowych; po czym wstawic je do niezbyt ciepłego pieca na parę godzin, aby wyschly. Nastepnie ubic 1 litr kremowej smietanki w chłodnym miejscu na tęgą pianę i zmieszac z cukrem i wanilią. Ulozyc zdjete z papieru krazki na półmisku, jeden na drugi; wlozyc do środka ubita pianę, nakryc plackiem upieczonym z tejze piany, a na wierzch wycisnac przez lejek rózne kształtne ozdoby, ubrac konfiturami i wydac na stół.

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