
Tort śmietankowy

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1468 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 piane, uciac wazki koniec lejka i wycisnac piane na brzegi kregow papierowych; po czym wstawic je do niezbyt cieplego pieca na pare godzin, aby wyschly. Nastepnie ubic 1 litr kremowej smietanki w chlodnym miejscu na tega piane i zmieszac z cukrem i wanilia. Ulozyc zdjete z papieru krazki na polmisku, jeden na drugi; wlozyc do srodka ubita piane, nakryc plackiem upieczonym z teze piany, a na wierzch wycisnac przez lejek rozne ksztaltne ozdoby, ubrac konfiturami i wydac na stol.

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