
Torcik z kasztanów

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1352 razy.

40 deka świeżego masła utrzeć na śmietanę, dodać po jednym 8 żółtek, 20 deka cukru, kilka utartych gorzkich migdałów; skórkę z 1 cytryny, obtartą o cukier. Oddzielnie ugotować 40 deka kasztanów, obrać ze wszystkich łupinek, utrzeć miążko i złożyć do przegotowanej masy. W końcu dodać pianę z 8 białek, złożyć wszystko w formę, wysmarowaną masłem i piec w dość gorącym piecu całą godzinę.

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