
Toruński piernik

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1306 razy.

Kwartę miodu czystego bez suszu zrumienić z łyżeczką od kawy suchej skórki pomarańczowej, łyżeczką gwoździ i dwoma łyżkami stołowymi anyżu. Następnie zaparzyć tym miodem dwie kwarty mąki żytniej mocno ogrzanej i przesianej. To wszystko dobrze wyrobić warząc, aby nie było grudek mąki. Wbić w gorące jeszcze ciasto cztery całe jajka, wymieszać dobrze i zastudzić w zimnym miejscu. Dodać potem czubatą łyżkę stołową potażu (używane do ciast) z kieliszkiem spirytusu i jednym żółtkiem, wymieszać to ciasto raz jeszcze, wyrobić dobrze (co, mówiąc nawiasem, niełatwo przychodzi, gdyż ciasto jest twarde, elastyczne), dodać migdałów grubo krajanych według gustu, wyrobić i kłaść na cal grubo na blachę wywoskowaną. Jajkiem posmarować, ubrać całymi migdałami, cykatą itp. i piec w piecu tak gorącym jak na bułki około 45 minut. Większy piernik, jak z kwarty miodu, trochę dłużej, mniejszy krócej. Piernik taki daje się długo zachować, jest wilgotny, kruchy, na podobieństwo dawnych toruńskich.

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