# Mazurek z masy migdałowej

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1563 razy.

Migdałów 60 dkg.i trochę gorzkich sparzyć , obrać ze skórki i zemleć na maszynce (w chłodnej temperaturze, bowiem w ciepłej wycieka olejek z migdałów co jest bardzo niepożądane); a w braku tejże posiekać jak najdrobniej i po trosze mleć wałkiem w donicy na zupełną masę.

Gdy masa jest już gotowa, wsypać 80 dkg. Miałkiego cukru, wymieszać dobrze i wyrobić , tj. rozetrzeć wałkiem doskonale; po czym wcisnąć soku w połowie z cytryny i w połowie z pomarańczy taką ilość , ażeby masa była dostatecznie wilgotna i spoista.

Na białą blachę, wysmarowaną świeżym niesolonym masłem, położyć opłatek lub cienko rozwałkowane kruche ciasto, poprzednio upieczone i wystudzone, a na to rozsypać , o ile możności równo 40 dkg. migdałów całych, lecz sparzonych i obranych z zwierzchniej skórki. Na te migdały rozłożyć powyższą masę migdałową.

Wygładzić i posmarować po wierzchu rozbitym samym białkiem bez żółtka i wstawić w zupełnie letni piec, tylko dla wysuszenia.

Następnie, po wyjęciu z pieca, wyłożyć na deseczkę i ulukrować lukrem wodnistym, przezroczystym lub też lukrem pomarańczowym.

Ubrać można połówkami całych migdałów obieranych, poprzekrawanymi płasko, krajanymi grubo wzdłuż migdałami i również siekanymi oraz skórką pomarańczową, smażoną w cukrze i pokrajaną w rozmaite desenie, jak: liście, kwiaty, gwiazdy itp., co łącznie z migdałami bardzo ładnie wygląda mianowicie na tle przezroczystego lukru.

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