
Mazurek z masy migdałowej

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1469 razy.

Migdałów 60 dkg. i trochę gorzkich sparzyć, obrać ze skórki i zmielić na maszynie (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, aż aby 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 możliwości równo 40 dkg. migdałów całych, lecz sparzonych i obranych z zwrzchniej 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, krajany 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 ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"