Lukier oszczędny do bab i ciast

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1575 razy.

Na 3 kubki cukru przesianego bierze się 1 1/2 kubka mąki kartoflanej, przesianej i wysuszonej na piecu.
Do tego dodaje się sok z jednej cytryny i białka od 5 jaj, wszystko to się uciera na talerzu łyżką lub wałkiem w donicy; masa powinna się łuskać pod wałkiem. Lukier nie powinien być zbyt gęsty, bo taki z trudnością daje się rozciągnąć po cieście, będzie na nim pękał i odpadał; w takim razie trzeba go białkiem rozrzedzić, ale i zbyt rzadki nie jest dobrym, spływa bowiem z ciasta. Chcąc go mieć kolorowy, można zaprawić czekoladą, kokcynelą lub szafranem.

Chcąc z lukru wyrabiać desenie, złożyć z czwartej części ćwiartki papieru trąbkę, nieco szerszą u góry a węższą u dołu, wlewać do niej po trochu lukier kolorowy i wypuszczając go przez mały otwór dolny; rysować nim na zaschłym już dnie z białego lukru jakie się chce gwiazdy, arabeski, szlaki, po czym zasuszyć lekko w piecu.
Do lukru, którym się chce wyrabiać desenie, używa się tylko czystego cukru bez mąki.

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