

---

# Tort piernikowy

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1637 razy.

Przyrządziwszy kruche ciasto rozwałkować je, wykroić okrągłe dno, zrobić wokoło wysoki rant i upiec w miernie gorącym piecu. Następnie napełnić tą formę marmoladą, lub galaretą na wysokość dwóch palcy. Osobno ubić 6 białek na pianę z cukrem i trochę wanilii, napełnić tym formę, zrównać gładko nożem, pozostałą pianę włożyć w dużą papierową rurkę i ugarniować tort po wierzchu piana w rozmaite desenie, posypać cukrem i upiec w piecu do jasnożółtego koloru. Po wystudzeniu ubrać galaretą i podać w całości na stół.

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