
Marcepany

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1572 razy.

Oparzyć 1/2 kilo słodkich migdałów, obrać ze skórki, odrzucając starannie zepsute lub nadłamane migdały, rozłożyć je obrane na serwecie dla osuszenia a następnie utrzeć na jak najcieńszej tarce, bardzo starannie usuwając na bok wszystkie grupki, następnie utrzeć na tarce 1/2 kilo cukru (nie brać tartego) i migdały wraz z cukrem utrzeć z różaną wodą, do której dolać kilka kropli kwiatu pomarańczowego, w donicy glinianej niepolewanej na bardzo gęste ciasto; ma się rozumieć nie brać wiele wody różanej. Ciasto to zostawić kilka dni w chłodnym miejscu, a marcepan będzie lepszy. Po kilku dniach na stolnicy posypanej najpiękniejszą mąką lub bardzo miłym cukrem, wałkować to ciasto na grubość pół palca i wykrawać blaszanymi foremkami różne figurki, serca, gwiazdy itp., które obłożyć wąskim rancikiem z tego ciasta marcepanowego, wystającym na ćwierć cala, przylepionym za pomocą posmarowania różaną wodą. Tak zrobione marcepany położyć na deseczkę pokrytą czystym papierem. Wtedy postawić na stole deseczkę, obstawić ją 4ma dosyć wysokimi kawałkami drzewa, na którym oprzeć blachę z żarzającymi się węglami drzewnymi, zostawiając na niej tak długo, aż powierzchnia marcepanów nabierze lekko brązowego koloru; tym sposobem marcepan mając gorąco jednakowe z góry zrumieni się z wierzchu, a pod spodem zostanie bładny. Po zdjęciu blachy i zupełnym wysuszeniu marcepanów, polewa je się konserwą cukrową, zrobioną z pół kilo tartego cukru z sokiem całej cytryny i łyżką wody. Masa ta trze się całą godzinę w jedną stronę, na gęsto, nakłada na marcepany pozostawione w ciepłym pokoju, tak aby konserwa stwardniała i wtedy ubiera się ją jeszcze rozmaitymi owocami, smażonymi w cukrze obsuszonymi i krajany w paski lub trójkąty i ćwiartki. Dla zachowania układają się marcepany w drewniane pudełka.

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