
Tort Russel

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

Zmodyfikowano: 2011-04-18 08:50:10

Język: Polski

Odwiedzono: 1634 razy.

Blat piaskowy przekroić na połowę nakropić syropem ponczowym, przełożyć grubo kremem "Russel" (patrz niżej), potem blaty złożyć, obrócić, cały tort po smarować cienko tym samym kremem z wierzchu i dookoła i zrecznie oszprycować.

Krem Russel: 40 dkg. masła świeżego niesolonego utrzeć w misce na śmietaną, wymieszać z kremem waniliowym (patrz niżej), i tak długo ucierać, aż zbieleje.

Krem waniliowy: 20 dkg. cukru miłkiego, 1/2 kwarty mleka, 10 żółtek 1/2 laski wanilii, przekrajanej wzdłuż, wszystko razem na ogniu mieszać trzepaczką, żeby się nie przypaliło: jak tylko zaczną gęstnieć, to już gotów.

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