
Tort kruchy Duchesse

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1480 razy.

Mąki przesianej 1 kilo, masła 60 dkg., cukru 40 dkg., 1 jajko i trochę skórki cytrynowej utartej; wszystko razem zagnieść na gładką masę, którą podzieliwszy na 3 równe części, rozwałkować na pół palca grubości, rozciągnąć na 3 okrągłe ranty tortowe, ciasto w kilku miejscach nożem ponakłuwać, żeby nie popękało, odpiec w średnio gorącym piecu, przełożyć marmoladą morelową lub konfiturami, a złożywszy równo, obciągnąć białą pomadą i ubrać owocami.

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