Tort cytrynowy

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1800 razy.

40 dkg. cukru, 10 żółtek, skórka obtarta z 4 cytryn i sok z tychże cytryn, razem ucierać dobre pół godziny; dodać pianę z pozostałych białek i 25 gr. mąki którą lekko z masą wymieszać . Mieć przygotowane ciasto francuskie z 20 dkg. mąki, tymże ciastem wyłożyć rant tortowy, masłem wysmarowany, odpiec, a gdy tylko urośnie w gorącym piecu, wyjąć i napełnić masą przygotowaną, z wierzchu nakryć cienką warstwą ciasta francuskiego, posypać suto pudrem i wstawić do średnio gorącego pieca. Po upieczeniu ubrać skórką cytrynową lub cykatą, popudrować i na chwilę wstawić do gorącego pieca, aby się cukier zeszklił.

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