Tort Hiszpański

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1590 razy.

Ubić sztywno dziesięć białek i pianę tę wymieszać lekko z 40 dkg. pudru przesianego. Odrysować i wyciąć , z papieru dwa okrągłe kółka, tak duże, jak talerz, na które masę marengową rozsmarować nożem, ranty kółek oszprycować resztą masy (szprycować przez worek płócienny z tutką karbowaną) -rysunek przy biszkopcie. Posypać pudrem i w wolnym piecu ususzyć , uważając żeby miał biały kolor. Oddzielnie upiec kilkanaście małych marengów. Ubić kwartę dobrej śmietanki kremowej, którą lekko wymieszać z 20 dkg. cukru i laską tłuczonej wanilii. Kremu tego nałożyć grubą warstwę na jeden rant bezy upieczonej, nakryć drugim, znów pokryć kremem, dookoła ubrać marengami, a z wierzchu owocami, które należy dobrze osączyć z syropu.

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