

"Wspomnienie z dzieciństwa" - receptura mojej Babci sprzed co najmniej 40 lat...

- kg twarogu tłustego
- ziemniaki
- kostka masła
- 1-1,5 szklanki cukru (w zależności od twarogu)
- jaja (oddzielić białka od żółtek, białka ubić)
- płaska łyżka mąki ziemniaczanej
- płaska łyżka kaszy manny
- zapach migdałowy
- bakalie: rodzynki + własnej roboty skórka pomarańczowa
- żółtko do posmarowania wierzchu

Twaróg + ziemniaki mielimy 2x (lub 1x na drobnym sicie). Żółtka + cukier + zapach ubijamy i ucieramy z masłem. Łączymy ww. produkty + mąkę i kaszę najlepiej ucierając. Dodajemy bakalie, mieszamy łyżką i na koniec dodajemy ubite białka.

Wierzch ciasta smarujemy roztrzepanym żółtkiem.

Piec 1,5 godziny w 165 °C, jeżeli jest możliwość - "hydropieczenie".

Elżbieta Sontag - Katedra Zoologii Bezkręgowców i Parazytologii