



SBRISOLONA

Venkovský moučník z Lombardie, typický zejména pro provincii Mantova, se snadnou přípravou. Podává se následující den po upečení. Suroviny pro 4 osoby.

Příprava:

Odložte stranou hrst neloupaných mandlí a všechny ostatní suroviny dejte do mísy a rychle z nich vypracujte těsto. Dávejte pozor, aby výsledné těsto nebylo příliš hutné. Máslem vymažte dortovou formu o průměru 25 cm s odnímatelným dnem, aby se vám upečený dort lépe vyjímal. Vložte do ní těsto tak, že ho nadrolíte rukama, aby zůstalo nadýchané, ozdobte mandlemi, které jste si odložili stranou, a dejte péci na 180°C asi na jednu hodinu. Po vychladnutí sejměte formu z dortu a posypte ho dvěma lžícemi cukru.

Suroviny

250 g hladké mouky

150 g jemné kukuřičné mouky

150 g jemně mletých oloupaných mandlí

50 g celých neloupaných mandlí

250 g másla

200 g cukru

2 vejce

nastrouhaná kůra z 1 citronu

1 vanilkový lusk



MOUČNÍKY



PŘÍPRAVA



VAŘENÍ



NÍZKÁ OBTÍŽNOST