

Procek kakacny

6 jajek 3 szklanki maki
3 szklanki cukru
8 lyzek kakao
1 oliwek pras 200
1/2 szklanki marmelady

Dojownikowi oboj marmelady
cukier kakao 10 lyzek wody
wymieszaj i wazem zagotowaj
do wywaru; potem odlać
3/4 szklanki tej masy na
polewę. Resztę na gorsanku
wygotuj, odlać 10 lyzek
wody, maki, żółtko, porażek
i wymieszaj odlać i krótko piec
lekko wymieszaj i wyskoczyć na
olewę. Składki piec w piekarniku

gorsanku piec
można odlać orzechy, marmeladę
po ostygnięciu odlać polewę
pożywać kakaem.
gotowy polewa zastygła rozgnieć
a ciepły marmeladę.

Sernik gotowany

400 kg maki
300 kg maki lub marmelady
2 szklanki
200 kg cukru proszku
1/3 proszku (maki)
Albo piec tego 4 ciemutkie
pudełki. (Ciepło wylewać
składki) 200 szklanki