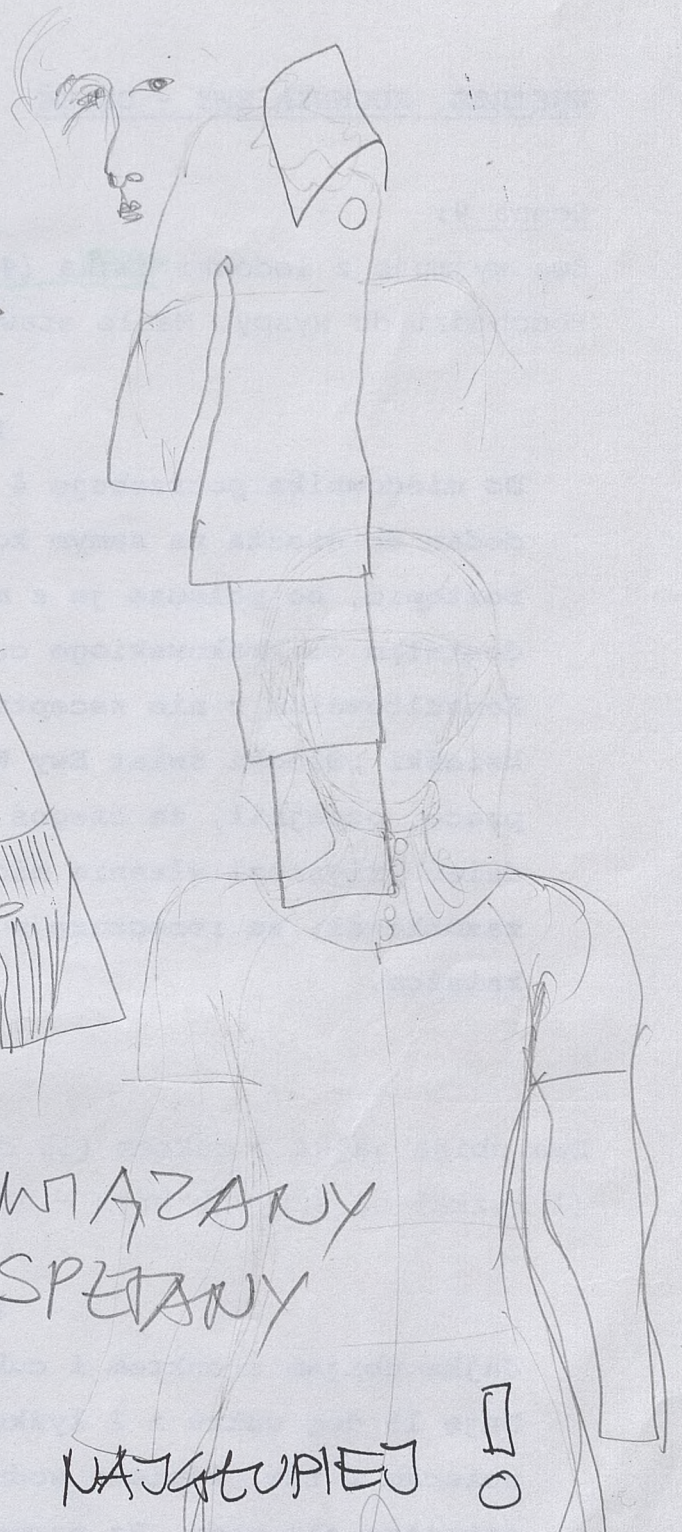


Dolotov - malvolio



ZWIĄZANY
SPĘTANY

NAJSTUPIEJ



Leo ubrał go w
kuchnię

przyłóżymy mu towarzyszy

złote por'uczek
zaplecione wstydliwy
Podwyrzeł nie brzęc

34

WNETRZE. KUCHNIA EWY - DZIEŃ

Scena 9:

Ewa wyjmuje z lodówki jajka (4 szt.) i masło (15 dag).
Podchodzi do wyspy. Masło stawia w garnku na kuchni.

EWA

Do miodownika potrzebuję 4 jajka i 15 dag masła. Masło dodam do ciasta na samym końcu, ale najpierw muszę je roztopić, bo połączę je z miodem. Przepis na to ciasto dostałam od krakowskiego cukiernika Mariusza Cebularza. Konsultowałam z nim receptury niektórych deserów do mojej książki „Słodki świat Ewy Wachowicz”. Kiedy kończyliśmy pracę, oznajmił, że czegoś mu w niej brakuje i na drugi dzień przyniósł właśnie miodownik. Placek tak mi zasmakował, że recepturę w ostatniej chwili umieściłam w książce.

Ewa ubija jajka z cukrem (15 dag) i cukrem waniliowym Gellwe (1 łyżka) na sztywny krem - nad kapielą wodną.

EWA

Jajka ubijam z cukrem i cukrem waniliowym na sztywny krem. Daję 15 dag cukru i 1 łyżkę cukru waniliowego. Wszystko ucieram w tzw. kąpieli wodnej, czyli nad garnkiem z gotującą się wodą. Na parze składniki szybciej się połączą i jednocześnie nic się nie przypali.

Ewa przesiewa mąkę (20 dag). Mąkę miesza z kakao Gellwe (20 g), proszkiem do pieczenia Gellwe (1 łyżka) i przyprawą do piernika Gellwe (1 łyżka). Miesza, aż powstanie gładka masa.