

# Петербургская баба

*400 г муки, 200 г сливочного масла, 18 яиц, 35 г дрожжей, 1 лимон, 15 штук горького миндаля, 2 стакана сметаны, 2/3 стакана сахара, 1/3 стакана молока, соль.*

Отделить яичные желтки от белков. Желтки взбить с сахаром до образования пены. Натереть цедру лимона и миндаль, взбить сливочное масло и, добавив всё это во взбитые желтки, хорошо смешать.

Развести дрожжи в тёплом молоке, взбить до пены яичные белки.

В миску с желтками при постоянном помешивании добавить разведённые дрожжи, сметану, муку и в конце яичные белки.

Массу выложить в форму (или в несколько форм), заполнив её на 1/3 объёма. Форму накрыть полотенцем и поставить в тёплое место для того, чтобы тесто поднялось.

Когда тесто поднимется до 2/3 объёма формы, поставить форму в разогретую духовку и выпекать в течение 1 часа.