
MAZUREK Z POLEWĄ POMARAŃCZOWĄ

Dodano: 2010-01-01 14:34:37

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1624 razy.

Ciasto:

30 dag mąki 20 dag masła deserowego

10 dag cukru w mączce

1/2 jaja do smarowania

1 jajo

Polewa:

2 pomarańcze

1 cytryna

30 dag cukru

Ciasto sporządzić i upiec mazurek tak, jak podano przy mazurku z kaimakiem. Sporządzić nadzienie: pomarańcze i cytryny umyć i na surowo zetrzeć wraz ze skórkami na drobnej tarce, wyjmując nasiona. Do startych owoców dodać cukier i smażyć powoli na brzegu kuchni, na płytce azbestowej, gęstą marmoladę mieszając, aby się nie przypaliła. Gdy marmolada spada z łyżki, oddzielając się tafelkami (lub gdy próbka po ostygnięciu nie rozlewa się i nie lepi, lecz krzepnie szklisto), wylać gorącą marmoladę na upieczony placek, zaraz rozsmarować i ostudzić. Przed podaniem mazurek pokrajać na prostokątne kawałki (3 X 7 cm).

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD