
KRUCHY PLACEK Z KRUSZONKĄ

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1641 razy.

50 dag mąki
25 dag masła
20 dag cukru
4 żółtka
3 dag kakao-
sól
skórka cytrynowa
2 dag drożdży

Pianka :
4 białka
12 dag cukru kryształu
wanilia
(orzechy włoskie lub konfitura od sączona, lub rodzyнки, lub skórka pomarańczowa)

Mąkę posiekać z masłem, dodać zmielony cukier, sól, skórkę cytrynową, drobniutko pokruszone drożdże i zarobić kruche ciasto z surowymi żółtkami. Gdy wszystkie składniki połączą się, przerwać zarabianie ciasta, podzielić je na trzy równe części. Do 1/3 części ciasta dosypać kakao i w miseczce wyrobić je na jednolitą masę. Ciasto odstawić do chłodnego miejsca na godzinę. Przez ten czas przygotować piankę. Ubijają pianę, gdy na pół ubita, dosypywać do piany po łyżce cukru ubijając przez cały czas. Przy końcu wymieszać pianę z wanilią. 1/2 część ciasta białego wywałkować i wyłożyć nim dno blachy. Placek ten posypać kruszonką z ciasta kakaowego ścierając je przez tarkę do tarcia warzyw (o dużych okach) i przesuwając tarkę nad plackiem podczas ścierania ciasta. (Warstwę tę można posypać krajany orzechami (10 dag) lub odsączoną konfiturą z malin, truskawek itp. albo rodzyнками i skórką pomarańczową posypać powierzchnię placka po upieczeniu). Następnie przykryć kruszonką kakaową ubitą pianą, którą z kolei posypać kruszonką z pozostałej części białego ciasta, ścierając je przez tarkę nad blachą. Ciasto wstawić do wygrzanego piekarnika (180 o C) i upiec uważając, aby ciasta nie wysuszyć. (Powierzchnia piany gdzieś widoczna wśród kruszonki ma być lekko zrumieniona). Kroić następnego dnia po upieczeniu na prostokątne kawałki (3 X 7 cm).

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD