PIERNIK Z MIODU RUMIENIOWEGO

Dodano: 2010-01-01 14:34:37
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1614 razy.

1/4 litra miodu
50 dag mąki
goź dziki (4 szt.)
5 białek (piana)
cynamon (1/2 łyżeczki)
1 dag sody oczyszczonej
20 dag cukru
gałka muszkatołowa
3 łyżki przegotowanej, zimnej wody
3 łyżki wody
20 dag bakalii (rodzynki, orzechy, skórka pomarańczowa itp.)
4 dag tłuszczu
5 żółtek
tłuszcz do smarowania blachy

Miód z przyprawami ostrożnie zrumienić mieszając, aby nie wykipiał, dodać 3 łyżki wody gotowanej, przestudzić . Opłukać rodzynki, pokrajać orzechy i skórkę pomarańczową. Przygotować podłużne, wąskie blachy. Rozetrzeć tłuszcz z żółtkami, dodać miód i cukier, utrzeć . Ubić pianę. Pianę wyłożyć na żółtka z cukrem, dodać mąkę, wymieszać i wyrabiać ręką przez 20 minut. Rozpuścić sodę w wodzie zimnej, przegotowanej, dodaę do ciasta sodź i bakalie, wymieszać starannie rź ką, ciasto wyłożyę do formy, piec 3/4 do 1 godziny w niezbyt wygrzanym piekarniku (160 oC). ciasto nakłuć głęboko zaostrzonym drewienkiem, a gdy wychodzi suche, wyjąć i trochę przestudzić w formie. Piernik odkrajać nożem od formy, wyłożyć ostrożnie i ostudzić opierając o brzeg stolnicy. Piernik można lukrować lukrem czekoladowym.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD