
Ciasto ponczowe "Savarin"

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1645 razy.

Rozczyn:

2 dag drożdży

1 dag cukru

1/2 szklanki mleka

Ciasto:

7 żółtek

2 dag cukru mączki

50 dag mąki

7 białek (piana)

sól

35 dag masła topionego

10 dag rodzynek

masło do smarowania formy

Poncz:

25 dag cukru

1/4 l wody

5 gramów anyżu

kilka nasion kolendra

skórka cytrynowa

5 dag rumu lub nalewki wiśniowej

Starannie wysmarować masłem karbowaną formę w kształcie grubego i wysokiego obwarzanka ("Savarin") lub tortownicę i na jej dnie pośrodku postawić szklankę. Zarobić rozczyn z drożdży, cukru i ciepłego mleka, postawić do wyrośnięcia. Umyć i przebrać rodzynki. Ubić pianę. Utrzeć masło dodając po jednym żółtku i cukier, dodać wyrośnięty rozczyn, mąkę, sól, pianę, zarobić ciasto. Gdy wszystkie składniki połączą się, ciasto wyrobić starannie, dodać rodzynki. Ciasto wyłożyć do 2/3 wysokości formy, postawić do wyrośnięcia pod nakryciem. Gdy forma wypełni się ciastem, wstawić do gorącego piekarnika, upiec (ok. 45 min.). Ciasto po wyjęciu z pieca pozostawić w formie do zupełnego ostygnięcia. Ostrożnie wyjąć z formy, ułożyć na talerzu i nasączyć ponczem. Przygotować poncz: Cukier zalać gorącą wodą, dodać przyprawy, zagotować, odstawić, dodać skórkę cytrynową i rum lub nalewkę wiśniową. Gorącym ponczem polewać od czasu do czasu ciasto nasączając je na wskroś. Przed samym podaniem skropić rumem lub nalewką. Ciasto ponczowe można podać na zimno z bitą śmietanką, przybrane osączoną konfiturą z wiśni, lub jako gorący deser z bitą śmietanką, podaną z surowym sorbetem lub sosem z przecierem z moreli, malin lub porzeczek.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD