Ciasto ponczowe "Savarin"

Dodano: 2010-01-01 14:34:37
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1784 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 rodzynków
masło do smarowania formy
Poncz:
25 dag cukru
1/4 l wody
5 gramów anyżku
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 ż bitą śmietanką, podaną z surowym sorbetem lub sosem z przecierem z moreli, malin lub porzeczek.

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