
Strucla z marmoladą

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1737 razy.

Rozczyn:

1 1/2 dag drożdży

1/2 dag cukru

mleko

Ciasto:

2 żółtka

5 dag cukru

skórka cytrynowa

25 dag mąki

mleko

5 dag masła (lub smalcu i margaryny)

sól

30 dag gęstej marmolady

1/z jaja do smarowania

(2 dag migdałów do posypania)

tłuszcz do smarowania formy

Przygotować ciasto tak jak na bułeczki drożdżowe słodkie, postawić je do wyrośnięcia. Długą, wąską blaszkę posmarować masłem. Jeżeli marmolada jest rzadka, należy wziąć jej więcej i nieco wysmażyć, aby nie wypłynęła z ciasta w czasie pieczenia. Wyrośnięte ciasto wyłożyć na stolnicę posypaną mąką i wywałkować w prostokąt; posmarować białkiem jego obwód. Ciasto posmarować marmoladą nie doprowadzając jej do brzegów ciasta. Struclę zwinąć ciasno w wałek; zakończenia ciasta z obu boków zawinąć do środka, zlepiając je, a podwijając pac spód, aby marmolada nie wypłynęła. Struclę włożyć na wąskiej, długiej blachy, zakończeniem pod spód i postawić do powtórnego wyrastania. Wyrośnięte ciasto posmarować jajem, posypać grubo siekanymi migdałami, wstawić do dobrze wygrzanego piekarnika i upiec (3/4 godz.). Upieczone ciasto nieco przestudzić w formie, ostrożnie wyłożyć, powierzchnię ciasta zaraz posypać cukrem z wanilią i studzić oparte o wysoki brzeg stolnicy.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD