

# Krucze ciastka dwukolorowe

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1598 razy.

25 dag mąki  
15 dag masła  
10 dag cukru pudru  
3 żółtka  
1 łyżka gorącej wody  
1 dag kakao  
sól  
wanilia

Mąkę przesiać, posiekać z masłem, wymieszać z cukrem, dodać surowe żółtka i wodę, zarobić ciasto i podzielić je na połowę. Do jednej połowy dodać kakao, wyrobić w miseczce na jednolite ciasto. Wynieść ciasto do chłodnego pomieszczenia, aby stężało, gdyż inaczej są trudności w kształtowaniu. Z dwukolorowego ciasta kształtować można różne drobne ciastka, wykrawane foremką i nakładane ciemne na jasne i odwrotnie. Z dwukolorowego ciasta można też wykonać szachownicę, ciasto przekładane, ślimaczki lub paluszki.

## I. Ślimaczki

Ciasto jasne i ciemne wywałkować każde z osobna na grubość 3/4 cm, nadając plackom kształt prostokątów jednakowej wielkości. Prostokąt z jasnego ciasta posmarować białkiem, nałożyć nań prostokąt z ciasta ciemnego, lekko przycisnąć przesuwając po powierzchni wałek. Posmarować powierzchnię ciasta ciemnego białkiem, ciasto zwinąć ciasno w rulon, zostawić w chłodzie do stężenia. Ostрым, cienkim nożem krajać krążki grubości 3/4 cm, piłując, a nie naciskając nożem. Krążki układać przekrojem na posmarowanej blasze, upiec w dobrze wygrzonym piekarniku, tak aby jasne ciasto miało jasnozłoty kolor (ok. 30 min.).

## II. Szachownica

Ciasto jasne i ciemne wywałkować każde z osobna na prostokąty równej wielkości, 3/4 cm grubości; każdy prostokąt podzielić na 3 pasy jednakowej szerokości. Posmarować białkiem 2 pasy jasne i 2 ciemne, złożyć warstwy: a) spód jasny, środek ciemny, wierzch jasny, b) spód ciemny, środek jasny, wierzch ciemny. Złożone w warstwy ciasto lekko przycisnąć wałkiem, wynieść w chłodne miejsce do stężenia. Lekko piłując ostrym, cienkim nożem, pokrajać poskładane ciasto w paski grubości 3/4 cm. Paski smarować po przekroju białkiem, składać, zmieniając kolejność barw; po 5 pasków jeden na drugim (zastudzić). Krajać w ten sposób poskładane ciasto, piłując ostrym, cienkim nożem w kawałki 3/4 cm grubości, układać przekrojem na blasze i upiec w dobrze wygrzonym piekarniku tak, aby jasne ciasto miało kolor złoty (ok. 30 min.).

## III. Ciasto przekładane

Ciasto jasne i ciemne wywałkować każde z osobna na prostokąty jednakowej wielkości, grubości 3/4 cm. Jasny prostokąt posmarować białkiem, na nim ułożyć prostokąt z ciasta ciemnego, przenosząc je nawinięte na wałek, ciasto przewałkować lekko, aby obie warstwy się zlepiły. Powierzchnię ciemnego ciasta posmarować białkiem, na wierzchu ułożyć jasne ciasto, przeniesione na wałku, przewałkować je lekko, aby się ciasto, zlepiło. Krajać ostrym nożem prostokątne kawałki grubości 1 cm, długości 7 cm, kłaść przekrojem na posmarowanej blasze, posmarować białkiem, upiec (ok. 30 min.).

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD