Ciastka listkowane śmietanowe z poziomkami

Dodano: 2010-01-01 14:34:38
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1666 razy.

Ciasto:
35 dag mąki
30 dag masła
2 żółtka
1/2 jaja
15 dag śmietany
sól
2 dag mąki do podsypywania
Nadzienie:
50 dag cukru
1/2 szklanki wody
8 białek (piana)
30 dag poziomek
kwasek cytrynowy do smaku
czerwony barwnik

Ciasto zarobić na noc i wynieść na zimno, jak podano wyżej. Następnego dnia ciasto wywałkować na placek 1/2 cm grubości, nadając mu kształt blachy, przenieść na wałku, rozłożyć na blasze aż do brzegów. Ciasto przed włożeniem do piekarnika posmarować zimną wodą i pokłuć , upiec w bardzo gorącym piekarniku na jasnozłoty kolor (ok. 35 minut), jeżeli trzeba przed dopieczeniem, przykryć papierem, aby placek nie przypalił się. Sporządzić nadzienie: z cukru i wody ugotować bardzo gęsty perlący się syrop (III stopnia), dodając ocet. Ubić pianę, zaparzyć syropem, wlewając po 1 łyżce syropu, ubić na parze, gdy piana zgęstnieje, zdjąć ją z pary, dodać kwasek cytrynowy i mieszając ostudzić , do piany dodać poziomki i zabarwić na jasnoróżowy kolor. Po upieczeniu ciasto przekrajać na pół w poprzek. Na jedną połowę nałożyć nadzienie ż piany, rozsmarować je, wyrównać powierzchnię - powstanie gruba warstwa piany. Drugą połowę ciasta pokrajać ostrym nożem na kwadraciki 5 x 5 cm, szpachelką przenieść ostrożnie każdy kwadracik na placek z nadzieniem, nie mieszając ich kolejności układać ściśle jedne kawałki ciasta obok drugich tak, aby po ułożeniu w całości przykryły powierzchnię nadzienia. Powierzchnię ciasta posmarować cieniutką warstwą nadzienia, posypać poziomkami. Ostrym nożem pokrajać całe ciasto na ciastka, wkładając nóż w miejsca nadcięć wierzchniego placka, nóż po wyjęciu i przed powtórnym włożeniem za każdym razem otrzeć i zanurzyć w gorącej wodzie. Podzielone na kawałki ciasto ostrożnie przenieść szpachelką na półmisek.

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