
Ciastka listkowane śmietanowe z poziomkami

Dodano: 2010-01-01 14:34:38

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1551 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 z 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 nadcięcia wierzchniego placka, nóż po wyjęciu i przed powtórny włożeniem za każdym razem otrzeć i zanurzyć w gorącej wodzie. Podzielone na kawałki ciasto ostrożnie przenieść szpachelką na półmisek.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD