
Napoleonki z ciasta listkowanego śmietanowego

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1504 razy.

Ciasto:

35 dag mąki

30 dag masła

2 żółtka

1/2 jaja

15dag śmietany

sól

2 dag mąki do podsypywania

Nadzienie:

4 żółtka

2 jaja

15 dag cukru

1/4 laski wanilii

4 dag mąki

1/4 l mleka

3 dag cukru pudru z wanilią do posypania

Ciasto sporządzić i upiec tak samo jak placek na ciastka listkowane z poziomkami. Sporządzić krem: w miseczce emaliowanej utrzeć żółtka i jaja z cukrem, dodać startą wanilię i mąkę, rozetrzeć dokładnie. Zagotować mleko. Utartą w misce masę postawić nad wodą wrzącą w naczyniu dopasowanym do obwodu miski; do masy wlewać cienkim strumieniem wrzące mleko, szybko rozcierając masę, aby nie potworzyły się grudy z mąki i ściętych jaj. Masę ucierać na parze tak długo, aż mąka rozklei się i zetraci zapach surowizny krem zgęstnieje; wtedy dodać masło, rozmieszać je, krem zestawić i ostudzić ucierając. Napoleonki nałożyć nadzieniem i pokrajać tak jak ciastka z poziomkami; powierzchnię grubo posypać cukrem pudrem z wanilią.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD