
PLACEK KORZENNY

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1357 razy.

Składniki ciasta :

35 dag mąki,

35 dag cukru,

12 dag masła,

4 jaja,

0,25 l mleka,

1 paczka proszku do pieczenia,

tabliczka czekolady lub 12 dag kakao,

pół łyżki goź dzików,

1 łyżeczka cynamonu,

pół gałki muskatołowej,

marmolada.

Składniki polewy :

1 szklanka cukru,

pół szklanki wody,

pół cytryny,

1 olejek miętowy.

Masło utrzeć na pianę, dodać cukier, żółtka, mąkę z proszkiem do pieczenia oraz mleko i całość dokładnie wymieszać. Dodać utartą czekoladę lub kakao, zmielone lub utłuczone korzenie i pianę z białek. Masą napętnić formę wysmarowaną tłuszczem i piec 60-90 minut. Po upieczeniu można ciasto przełożyć marmoladą i polukrować białą polewą.

Przyrządzanie polewy. Cukier gotować z wodą, szumując, do gęstości "na nitkę". Po przestygnięciu wcisnąć sok z pół cytryny i wyrabiać łopatką drewnianą aż masa zbieleje. Pod koniec wyrabiania wlać olejek miętowy lub łyżkę kropli miętowych. Ostudzony placek smarować letnią polewą.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD