
Ricotta Fruitcake - Sernik z suszonymi owocami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3258 razy.

250g - masła

250g - cukru (b.drobnego - łatwiej i krocej sie ubija)

8 - jajek

125g - orzechow laskowych (przypieczonych i posiekanych ale nie mielonych)

200g - mieszanych suszonych owocow [jesli nie mozna dostac gotowej mieszanki to sklad jest nastepujacy:

3 rodzaje rodzynek (czyli rodzynki, sultanki i koryntki), drobno siekane morele - wszystko mniejwiecej w rownych ilosciach + kandyzowana skorka cytrynowa i pomaranczowa. Taki jest podstawowy sklad mieszanki ale mozna tez dodac troche kandyzowanych wisni i ananasow]

250g - sera Ricotta - lub innego pelnotlustego, nie kwasnego i nie slonego bialego sera, najlepiej o dosc geste i masnej konsystencji.

75g - maki otarta skorka z 2 pomaranczy i 3 cytryn

1. Bialka ubic na plane

2. Maslo utrzec z cukrem na gladka mase (najlepiej robotem bo szybko i bezbolesnie) Nastepnie dodawac sukcesywnie zoltka dalej ubijajac.

3. Dodac ser i wymieszac

4. Przelac mase z robota do duzej miski.

5. Czescia maki posypac owoce i wymieszac. Owoce + orzeszki + skorki wmieszac do masy.

6. Dodac plane i reszte maki i delikatnie wymieszac.

7. Wlac do posmarowanej formy okraglej tortowej - takiej zamykanej na sprezyne. Proporcje i czas pieczenia dostosowane do formy o wielkosci 23-24 cm x 5-6 cm

8. Piec w temperaturze 170 C przez 1 godzine

Po upieczeniu lekko ostudzic wyjac z formy i polac syropem rozmarynowym. W oryginalnym przepisie podaje sie placek z syropem rozmarynowym. Niestety nie probowalam polewac go tym syropem wiec nie moze powiedziec jak to smakuje - napewno "inaczej" bo kombinacja smakow jest nietypowa i chyba prwie nie stosowna w polskiej kuchni. Jedno co moze potwierdzic ze placek jest bardzo dobry bez syropu i latwy, szybki do zrobienia jak sie ma gotowe skladniki i robot.

Syrop Rozmarynowy

125g - cukru

125ml - wody

2 galazki - swiezego(koniecznie) rozmarynu (galazki o wielkosci 6-7 cm)

Rozpuscic cukier w wodzie i gotowac az plyn zredukuje sie do polowy. Wrzucic galazki do syropu, przykryc i zdjac z ognia. Zostawic na min 15 min do naciagniecia - wyjac galazki. Wystudzony placek gesto ponakluwac widelcem i wylac na niego syrop. Podawac odrazu - nie czekac az zastygnie czy stwardnieje.

Smacznego i milych experymentow!

From: pestka@vosnet.co.uk

