Mazurek biszkoptowy z suszonymi śliwkami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3038 razy.

ciasto:

5 jajek,

15 dag (8 łyżek) cukru,

10 dag (1/2 szklanki) mąki pszennej,

2 dag (1 łyżka) mąki ziemniaczanej,

4 dag margaryny,

15 dag suszonych śliwek,

tłuszcz i tarta bułka do formy;

lukier:

1 białko,

10 dag (5 łyżek) cukru pudru,

łyżeczka soku z cytryny lub kwasek cytrynowy

Śliwki zalać wodą, moczyć kilka godzin, osączyć , usunąć pestki, drobno pokrajać i oprószyć mąką. Żółtka utrzeć z cukrem. Z białek ubić pianę dodając pod koniec ubijania 1 łyżkę cukru. Do utartych żółtek dodawać na zmianę pianę i przesianą mąkę, delikatnie mieszając. Na końcu wlać stopioną margarynę i wsypać śliwki. Ciasto ponownie wymieszać i wyłożyć na blachę wysmarowaną tłuszczem i wysypaną tartą bułką. Piec na złoty kolor w umiarkowanie gorącym piekarniku. Gorące ciasto polukrować białkiem dokładnie roztartym z cukrem i sokiem cytrynowym lub kwaskiem cytrynowym. Na klika minut pozostawić je w wygaszonym ale jeszcze gorącym piekarniku. Ciasto można też posypać cukrem pudrem lub polukrować lukrem sporządzonym w inny sposób.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>