
Mazurek pomarańczowy 2

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3177 razy.

ciasto:

50 dag (2 1/2 szklanki) mąki,

15 dag (3/4 szklanki) cukru pudru,

25 dag margaryny,

1 żółtko,

2-4 łyżki gęstej śmietany,

1 łyżeczka proszku do pieczenia;

masa:

25 dag margaryny,

2 jaja,

25 dag (1 szklanka) cukru,

sok lub esencja pomarańczowa lub cytrynowa, owoce z soku, kompotu lub syropu,

1 paczka galaretki pomarańczowej lub cytrynowej

Ciasto można upiec kilka dni wcześniej. Mąkę z proszkiem do pieczenia i cukier puder przesiać, dodać margarynę, posiekać nożem, wbić żółtko, zagnieść ciasto. Rozwałkować je na placek w kształcie prostokąta, kwadratu, rombu lub trójkąta. Placek wyłożyć na wysypaną mąką blachę. Na brzegi placeka szprycą do kremów wycisnąć pasek ciasta i lekko go przygnieść. Upiec na jasnożółty kolor w gorącym piekarniku, ostudzić. Przygotować masę: jaja wybić do miski, dodawać cukier i ubijać. Wstawić miskę na rondel z wrzącą wodą i ubijać dalej, aż masa stanie się puszysta i gęsta. Odstawić i ciągle ubijając ostudzić. Margarynę utrzeć z masą jajeczną. Do utartej masy dodać sok pomarańczowy (cytrynowy) i wymieszać. Masę wyłożyć na zimny placek, wyrównać. Na wierzchu ułożyć plasterki pomarańczy lub paseczki śliwek, moreli, owoce mrożone, z syropu, świeże itp. Owoce lekko przycisnąć. Rozpuścić galaretkę, biorąc 2/3 zalecanej ilości wody. Tężejącą galaretką zalać placek.

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