Napoleonka z ciasta półfrancuskiego śmietankowego

Dodano: 2000-07-25 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 4617 razy.

ciasto:

30 dag (1 1/2 szklanki) mąki,

25 dag masła lub margaryny "Palma",

3 łyżki kwaśnej, gęstej śmietany,

1 żółtko,

tłuszcz i mąka do blachy;

krem:

6 żółtek,

5 dag (3 łyżki) cukru,

1 opakowanie cukru waniliowego,

5 dag (2 czubate łyżki) mąki pszennej,

2 szklanki mleka

Ciasto szybko zarobić w misce tak, aby nie rozgrzało się od ręki. Jeśli będzie rzadkie można dodać łyżkę mąki. Po wyrobieniu zawinąć je w pergamin lub włożyć do woreczka z folii i umieścić w lodówce na 12 godzin. Schłodzone podzielić na 2 równe części. Blachę lekko posmarować tłuszczem i oprószyć mąką. Ciasto po rozwałkowaniu nawinąć na wałek, wyłożyć na blachę i kilka razy nakłuć widelcem. Piec w bardzo gorącym piekarniku na złoty kolor. Upieczone i przestudzone ciasto wyjąć na deseczkę lub stolnice. Drugi placek po upieczeniu zostawić na blasze. Gdy wystygnie, położyć na nim równo krem i nakryć pierwszym plackiem w ten sposób, aby spód ciasta był na wierzchu. Lekko przycisnąć , pokroić na kwadraty dowolnej wielkości. Wierzch ciasta posypać cukrem pudrem wymieszanym z cukrem waniliowym.

Krem.

Żółtka z cukrem i cukrem waniliowym utrzeć . Do utartych żółtek dodać mąkę, wymieszać . Mleko zagotować i wlewać do masy żółtkowej, nie przerywając mieszania. Następnie postawić na małym ogniu i mieszać , aż do zagotowania. Wystudzić , w czasie stygnięcia masy nie mieszać .

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