
Wieniec orzechowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2732 razy.

35 dag (2 niepełne szklanki) mąki,

20 dag sera białego,

8 dag (4 łyżki) cukru pudru,

1/2 szklanki mleka,

2/3 szklanki oleju,

1 łyżeczka proszku do pieczenia,

cukier waniliowy,

1 żółtko i 1 łyżka mleka do smarowania ciasta,

tłuszcz i tarta bułka do formy

nadzienie:

25 dag orzechów łuskanych,

12 dag (6 łyżek) cukru pudru,

3 łyżki mleka,

1 jajo,

zapach migdałowy

Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia. Ser zemleć, następnie utrzeć z cukrem, mlekiem, olejem i cukrem waniliowym na gładką masę. Masę połączyć z mąką, zagnieść ciasto i schłodzić je w lodówce. Orzechy zemleć i połączyć z pozostałymi składnikami nadzienia, ucierając je na jednolitą masę. Z ciasta uformować prostokąt (35x50 cm), posmarować nadzieniem i zwinąć w struclę. Ciasto umieścić w okrągłej formie z kominkiem, wysmarowanej tłuszczem i posypanej tartą bułką. Końce strucli zlepić. Ciasto posmarować mlekiem wymieszanym z żółtkiem. Następnie ponacinać głęboko powierzchnię ciasta na 2/3 jego szerokości. W czasie pieczenia przez nacięcia będzie wydobywać się masa orzechowa i zapiekać wierzch na krucho. Piec około 40 min w gorącym piekarniku.

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