
Ciastka francuskie z owocami i galaretką

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4072 razy.

ciasto:

40 dag (2 szklanki) mąki,

40 dag margaryny,

1 żółtko,

2 łyżeczki octu,

1 szklanka wody,

sól,

owoce: 1/2 kg jabłek, moreli, śliwek, wiśni lub truskawek,

galaretka: 1 szklanka owoców, 1 szklanka wody, 1 szklanka cukru, 2-3 łyżeczki żelatyny

Sporządzić ciasto francuskie. Przygotować owoce: jabłka obrać i pokroić na cząstki, śliwki lub morele przepołować i usunąć pestki, truskawki odszypułkować, wiśnie wydrylować. Ciasto rozwałkować na grubość 1/2 cm, pokroić na pasy szerokości 10 cm i ułożyć na blasze. Piec około 30 min w bardzo gorącym piekarniku. Przygotowane owoce ułożyć na cieście w odstępach co 4 cm. Przygotować galaretkę. Zagotować wodę z cukrem, dodać rozgniecione owoce i gotować do lekkiego zgęstnienia. Żelatynę namoczyć w kilku łyżkach zimnej wody. Gdy napęcznieje dodać do gorących owoców i mieszać, aż się rozpuści. Gęstniejącą galaretką połączyć przestudzone ciastka. Po zastygnięciu galaretki krajać ciastka w odstępach między owocami.

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