
Strudel austriacki

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5043 razy.

Ciasto:

1/2 kostki masła,

1 jajo,

2 łyżki cukru,

1 i 1/4 szklanki mąki,

1 łyżka kaszy manny,

sól,

trochę mleka,

2 dag drożdży,

tłuszcz do formy

Nadzienie:

50 dag twarożku,

2 łyżki śmietanki kawowej,

2 jaja,

1 łyżka kaszy manny,

3/4 szklanki cukru,

1 paczka cukru waniliowego,

skórka cytrynowa,

10 dag rodzynek,

1 łyżka masła,

cukier puder

Z podanych składników i z ciepłym mlekiem, zagnieść ciasto, dobrze wyrobić, odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Ciasto rozwałkować na grubość 1/2 cm. Formę dobrać takiej wielkości, aby ciasto po rozwałkowaniu zwisało za formę, dla przykrycia nim nadzienia. Twarożek rozetrzeć z cukrem, żółtkiem, cukrem waniliowym, skórką cytrynową. Rodzynki wymyć, odsączyć. Ubić białka na sztywną pianę, wymieszać z twarożkiem, dodać kaszę i rodzynki. Wyłożyć równomiernie Masę serową na ciasto. Przykryć nadzienie zwisającym ciastem, posmarować masłem. Wstawić do średnio nagrzanego piekarnika i piec ok. 1 godz. Po upieczeniu posypać cukrem pudrem.

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

strudel bez jabłek ???dziwne :]
Nadesłał(a):ja 2008-12-14 18:12:14