
Baby podolskie z szafranem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3193 razy.

Porcja dla 6-8 osob. Czas przygotow. 4 godz. 15 min.

1300 g maki,

625 ml mleka,

30 jaj,

250 g masła,

100 g drozdzy,

375 g cukru,

60 g gorzkich migdalow,

1/2 laski wanilii,

250 g rodzynek sultanskich,

szczypta szafranu,

75 ml spirytusu,

sol,

tluszcz do wysmarowania formy,

2 lyzki tartej bulki do posmarowania formy.

1. Szafran zalac spirytusem i macerowac 2 dni.
2. Drozdze rozrobic w niewielkiej ilosci wody. Zoltka z 30 jaj utrzec na parze na biala, pulchna mase. Maslo stopic i sklarowac. Migdaly sparzyc wrzatkiem, obrac i utrzec w mozdierzu. Zagotowac 375 ml mleka.
3. 350 g maki zalac wrzacym mlekiem i starannie wymieszac tak, by nie utworzily sie grudki. Dodac reszte mleka, wlac drozdze, utarte zoltka, wymieszac i odstawic na 45 min.
4. Dodac reszte przesianej maki, sklarowane maslo i ucierac starannie 1 godz.
5. Dodac cukier, utarte migdaly, wanilie, rodzynki i spirytus z szafranem oraz szczypte soli. Ucierac jeszcze 5 min. Z 10 bialek ubic sztywne piane i dodac ja do ciasta, po czym lekko wymieszac.
6. Ciasto wlac do posmarowanych tluszczem, obsypanych bulka form, napelniajac je nieco mniej niz do polowy. Odstawic na 1,5 godz do wyrosniecia.
7. Piec w nagrzanym do temp. 230°C piekarniku przez 1 godz. Upieczone baby wyjmowac z form bardzo ostrocznie.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)