
Baby z szafranem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2953 razy.

2 szt. Czas przygotow. 5 godz.

Ciasto:

1 kg maki,

500 ml mleka,

80 g drozdzy,

200 g cukru,

8 zoltek,

4 bialka,

150 g masla,

100 g rodzynek,

30 g drobno pokrojonej skorki pomaranczowej,

100 g migdalow,

50 ml spirytusu,

1/4 lyzeczki szafranu,

sol.

Inne:

cukier puder lub lukier,

tluszcz i maka do formy.

1. Drozdze rozetrzec z 1 lyzka cukru, zalac cieplym mlekiem, dodac 250 g maki i

sol. Wymieszac, przykryc, pozostawic w cieplym miejscu do wyrosniecia.

2. Migdaly sparzyc wrzatkciem, obrac, drobno posiekac. Rodzynki oplukac, namoczyc, osaczyc na sicie. Szafran zalac spirytusem, przykryc, odstawic na 1

godz, nastepnie przecedzic. Zoltka utrzec z cukrem. Maslo podgrzac i roztopic.

3. Gdy objetosc ciasta wzrosnie dwukrotnie, dodac utarte z cukrem zoltka i wyrabiac 15 min. Dodac reszte maki, roztopione cieple maslo, rodzynki, posiekane migdaly, skorke pomaranczowa, spirytus z szafranem i bialka ubite na

sztynna piane.

4. Dwie duze formy na babke posmarowac maslem i posypac maki. Napelnic ciastem

do 1/3 wysokosci i odstawic na 1 godz do wyrosniecia. Wyrosniete ciasto

wstawic do ogrzanego piekarnika, piec ok. 1 godz (przez 10 min w temp. 200ż,

a potem w temp. 180żC). Po upieczeniu ciepla babke oproszyc cukrem pudrem

lub oblac lukrem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 37 "Ciasta i ciasteczka I", strona 48.

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