
Biszkopt z sosem rumowym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3379 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz.

Ciasto:

150 g maki,

400 ml mleka,

50 g cukru,

50 g masła,

3 jajka,

olej do smazenia,

100 g cukru do posypania,

20 g cukru waniliowego do posypania,

3 łyżki rodzynek do posypania,

tarta czekolada do posypania.

Sos:

450 ml mleka,

100 g cukru,

100 ml rumu,

100 g rodzynek,

50 g cukru waniliowego,

3 łyżki kremu waniliowego w proszku.

1. Masło i 50 g cukru utrzeć z żółtkami, dodać maki i mleko. Do dobrze utartej

masy dodać ubitą pianę z białek i delikatnie wymieszać.

2. Na dużej patelni rozgrzać dobrze olej. Nakładać łyżką ciasto i smażyć placki

na rumiano, ale tylko z jednej strony. Druga strona powinna być zaledwie

ścieta. Przekładać placki do żaroodpornego naczynia stroną usmazoną do dołu.

Posypać cukrem, rodzynekami i czekoladą. Placki układać jeden na drugim. Ostatnią warstwę ułożyć

stroną upieczoną do góry. Wstawić do piekarnika na 10

min.

3. Przygotować sos: rodzynekami namoczyć w 200 ml wody. Po 10 min odsaczyć. 3 łyżki kremu waniliowego

w proszku wymieszać z 50 ml mleka. Pozostałe mleko zagotować, dodać krem wymieszany z mlekiem i

jeszcze raz zagotować. Zdjąć z

ognia, dodać cukier waniliowy, rodzynekami i rum.

4. Gotowy biszkopt posypać cukrem waniliowym lub tartą czekoladą. Podawać z

goracym sosem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 12 "Kuchnia węgierska", strona 84.

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