
Ciastka ponczowe

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3850 razy.

Ok. 25 szt. Czas przygotow. 3 godz.

Ciasto:

500 g maki,

ok. 250 ml mleka,

60 g drożdzy,

80 g cukru,

100 g masła,

4 jaja,

30 g smażonej skorki pomarańczowej,

1 łyżka cukru waniliowego,

sol.

Poncz:

100 g cukru,

250 ml wody,

150 ml rumu,

sok i 1 łyżka startej skorki z cytryny.

Likier rumowy:

200 g cukru pudru,

sok z 1 cytryny,

1 łyżka stopionego masła,

3 łyżki rumu.

Inne:

tluszcz i mąka do foremek.

1. Drożdże rozetrzec z 1 łyżką cukru. Dodac 100 g maki, troche mleka, wymieszac

i odstawić rozczyń do wyrosnięcia (ok. 1 godz).

2. Masło utrzeć z cukrem i żółtkami, dodac rozczyń, przez cały czas ucierając,

dodawac porcjami mąkę i mleko. Ciasto powinno być rzadkie, by się dało wyrabiać łyżką. Dodac pianę ubitą z białek, posiekana skórka pomarańczowa i

szczypte soli. Wyrobić gładkie ciasto, przykryć, odstawić na 30 min.

3. Okrągłe foremki "z kominkiem" posmarować masłem, posypać mąką, napełnić do

połowy ciastem, przykryć, odstawić jeszcze do wyrosnięcia na 20 min. Piec

ok. 30 min w temp. 210°C.

4. Przygotować poncz: zagotować wodę z cukrem, sokiem i skórką z cytryny. Gdy ostygnie, wymieszać z rumem.

5. Upieczone ciastka lekko ochłodzić, następnie nakłuć patyczkiem, ułożyć na półmisku, nasaczyć ponczem.

6. Przygotować lukier: rozetrzeć cukier puder z rumem i sokiem z cytryny, a następnie ze stopionym masłem. Cienko polukrować ciastka.

- Zamiast lukrem można ciastka oblać galaretką z moreli lub polewą czekoladową. Ciastka można napelnić bitą śmietaną lub kremem waniliowym i przybrać

świeżymi owocami lub konfiturami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 37 "Ciasta i ciasteczka I", strona 74.

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