Ciastka ponczowe

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 4000 razy.

Ok. 25 szt. Czas przygotow. 3 godz.

Ciasto:

500 g maki,

ok. 250 ml mleka,

60 g drozdzy,

80 g cukru,

100 g masla,

4 jaja,

30 g smazonej skorki pomaranczowej,

1 lyzka cukru waniliowego,

sol.

Poncz:

100 g cukru,

250 ml wody,

150 ml rumu,

sok i 1 lyzka startej skorki z cytryny.

Likier rumowy:

200 g cukru pudru,

sok z 1 cytryny,

1 lyzka stopionego masla,

3 lyzki rumu.

Inne:

tluszcz i maka do foremek.

1. Drozdze rozetrzec z 1 lyzka cukru. Dodac 100 g maki, troche mleka, wymieszac

i odstawic rozczyn do wyrosniecia (ok. 1 godz).

2. Maslo utrzec z cukrem i zoltkami, dodac rozczyn, przez caly czas ucierajac,

dodawac porcjami make i mleko. Ciasto powinno byc rzadkie, by sie dalo wyrabiac lyzka. Dodac piane ubita z bialek, posiekana skorke pomaranczowa i

szczypte soli. Wyrobic gladkie ciasto, przykryc, odstawic na 30 min.

3. Okragle foremki "z kominkiem" posmarowac maslem, posypac maka, napelnic do

polowy ciastem, przykryc, odstawic jeszcze do wyrosniecia na 20 min. Piec

ok. 30 min w temp. 210żC.

4. Przygotowac poncz: zagotowac wode z cukrem, sokiem i skorka z cytryny. Gdy

ostygnie, wymieszac z rumem.

5. Upieczone ciastka lekko ochlodzic, nastepnie nakluc patyczkiem, ulozyc na

polmisku, nasaczyc ponczem.

6. Przygotowac lukier: rozetrzec cukier puder z rumem i sokiem z cytryny, a nastepnie ze stopionym maslem. Cienko polukrowac ciastka.

- Zamiast lukrem mozna ciastka oblac galaretka z moreli lub polewa czekoladowa. Ciastka mozna napelnic bita smietana lub kremem waniliowym i przybrac

swiezymi owocami lub konfiturami.

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

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