
Ciasto migdalowe

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3725 razy.

Porcja dla 8 osob. Czas przygotow. 1,5 godz.

Ciasto:

4 jaja,

70 g cukru,

60 g roztopionego masła,

90 g maki kukurydzianej,

1/2 łyżki proszku do pieczenia,

ziarno sezamowe,

100 g rodzynek do przybrania,

100 g migdałów do przybrania.

Masa migdalowa:

250 g migdałów,

375 g cukru,

1 l mleka.

Syrop:

500 g cukru,

500 ml wytrawnego sherry,

1 długa laska cynamonu,

125 ml wody.

1. Migdały sparzyć, zdjąć skórki. Oddzielić białka od żółtek. Oстрыm nożem zestrugać wiórki z łaski cynamonu.

2. Piekarnik nagrzać do temp. 200°C. Formę do ciasta posmarować tłuszczem, posypać maki. W misce ubić białka na sztywną pianę. Do ubitej piany dodawać po

jednym żółtku, nie przerywając ubijania. W oddzielnym naczyniu wymieszać dokładnie cukier, proszek do pieczenia, maki kukurydziana i dodać do ubitych

jajek. Następnie wlać stopione i przestudzone masło. Wymieszać dokładnie.

Ciasto przełożyć do formy, posypać ziarnem sezamowym, wstawić do gorącego

piekarnika. Piec 25 min. Wyjąć i przestudzić. Ciasto przeciąć poziomo na 2

placki równej grubości.

3. Przygotować masę migdalową: migdały zmielić w młynku do orzechów lub utrzeć w

moździerzu. Wsypać do garnka, zalać mlekiem. Dodać cukier, i gotować, aż masa zgęstnieje.

4. Przygotować syrop: do garnka wlać wodę, wsypać cukier, cynamon i gotować

ciagle mieszajac. Gdy cukier calkowicie sie rozpusci zdjac z ognia, wlac sherry i dobrze wymieszac.

5. Placek polac rownomiernie czescia syropu, nalozyc polowe masy migdalowej i nakryc drugim plackiem. Polac reszta syropu, rozsmarowac na nim pozostala mase migdalowa tak, by przykryla wierzch i boki. Przybrac rodzynkami i wiorkami cynamonu.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 16 "Kuchnia meksykańska", strona 86.

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