Ciasto migdalowe

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3881 razy.

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

Ciasto:

4 jaja,

70 g cukru,

60 g roztopionego masla,

90 g maki kukurydzianej,

1/2 lyzki proszku do pieczenia,

ziarno sezamowe,

100 g rodzynkow do przybrania,

100 g migdalow do przybrania.

Masa migdalowa:

250 g migdalow,

375 g cukru,

1 l mleka.

Syrop:

500 g cukru,

500 ml wytrawnego sherry,

1 dluga laska cynamonu,

125 ml wody.

1. Migdaly sparzyc, zdjac skorki. Oddzielic bialka od zoltek. Ostrym nozem zestrugac wiorki z laski cynamonu.

2. Piekarnik nagrzac do temp. 200żC. Forme do ciasta posmarowac tluszczem, posypac maka. W misce ubic bialka na sztywna piane. Do ubitej piany dodawac po

jednym zoltku, nie przerywajac ubijania. W oddzielnym naczyniu wymieszac dokladnie cukier, proszek do pieczenia, make kukurydziana i dodac do ubitych

jajek. Nastepnie wlac stopione i przestudzone maslo. Wymieszac dokladnie.

Ciasto przelozyc do formy, posypac ziarnem sezamowym, wstawic do goracego

piekarnika. Piec 25 min. Wyjac i przestudzic. Ciasto przeciac poziomo na 2

placki rownej grubosci.

3. Przygotowac mase migdalowa: migdaly zemlec w mlynku do orzechow lub utrzec w

mozdzierzu. Wsypac do garnka, zalac mlekiem. Dodac cukier, i gotowac, az masa zgestnieje.

4. Przygotowac syrop: do garnka wlac wode, wsypac cukier, cynamon i gotowac

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)