
Florentynki

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4898 razy.

Ok. 50 szt. Czas przygotow. 1,5 godz.

Ciasto:

300 g maki,

200 g masła,

100 g cukru pudru,

2 żółtka.

Inne:

1 cytryna,

250 g migdałów w płatkach,

100 g kandyzowanej skórki pomarańczowej,

50 g suszonych moreli,

50 g czereśni koktajlowych,

100 ml miodu.

1. Z maki, masła, cukru pudru i 2 żółtek wyrobić szybko kruche ciasto. Zawinąć

w folie aluminiowej lub przykryć, wstawić na 30 min do lodówki.

2. Ochłodzone w lodówce ciasto rozwałkować na grubość 2-3 mm. Prostokątną blachę wyłożyć pergaminowym papierem.

3. Na papierze ułożyć ciasto, wypełniając całą powierzchnię blachy.

4. Z cytryny zetrzeć skórkę i wycisnąć sok. Miod zagrzać z kilkoma łyżkami wody i sokiem cytrynowym.

5. Posmarować ciasto cienką warstwą miodu, posypać płatkami migdałów, ponownie posmarować miodem, posypać posiekaną skórką pomarańczową i skórką cytrynową.

Rozłożyć posiekane morele, czereśnie i pokropić resztą miodu.

6. Piec 15 min w temp. 200°C. Upieczone ciasto pokroić na prostokątne ciastka.

- Ostudzone florentynki można pokryć polewą czekoladową, smarując od strony ciasta, a nie od strony bakalii. Do bakalii można też dodać trochę anizeliki.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 37 "Ciasta i ciasteczka I", strona 20.

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