Florentynki

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 5105 razy.

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

Ciasto:

300 g maki,

200 g masla,

100 g cukru pudru,

2 zoltka.

Inne:

1 cytryna,

250 g migdalow w platkach,

100 g kandyzowanej skorki pomaranczowej,

50 g suszonych moreli,

50 g czeresni koktajlowych,

100 ml miodu.

1. Z maki, masla, cukru pudru i 2 zoltek wyrobic szybko kruche ciasto. Zawinac

w folie aluminiowa lub przykryc, wstawic na 30 min do lodowki.

2. Ochlodzone w lodowce ciasto rozwalkowac na grubosc 2-3 mm. Prostokatna blache wylozyc pergaminowym papierem.

3. Na papierze ulozyc ciasto, wypelniajac cala powierzchnie blachy.

4. Z cytryny zetrzec skorke i wycisnac sok. Miod zagrzac z kilkoma lyzkami wody

i sokiem cytrynowym.

5. Posmarowac ciasto cienka warstwa miodu, posypac platkami migdalow, ponownie

posmarowac miodem, posypac posiekana skorka pomaranczowa i skorka cytrynowa.

Rozlozyc posiekane morele, czeresnie i pokropic reszta miodu.

6. Piec 15 min w temp. 200żC. Upieczone ciasto pokroic na prostokatne ciastka.

- Ostudzone florentynki mozna pokryc polewa czekoladowa, smarujac od strony

ciasta, a nie od strony bakalii. Do bakalii mozna tez dodac troche anzeliki.

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

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