
Karpatki

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5106 razy.

Czas przygotow. 2 godz.

Ciasto ptysiowe:

200 g maki,

100 g masła,

5 jaj,

250 ml wody,

sol.

Ciasto kruche:

300 g maki,

200 g masła,

100 g cukru pudru,

2 żółtka.

Krem:

250 ml śmietanki 30%,

4 żółtka,

250 g masła,

100 g cukru pudru.

Inne:

100 g dzemu malinowego.

1. Przygotować kruche ciasto: mąkę z masłem posiekać nożem, dodać cukier, żółtka, szybko zagnieść i ochłodzić w lodowce.

2. Przygotować ciasto ptysiowe: zagotować wodę z masłem i szczyptą soli. Na

wrzący płyn wsypać przesiana mąkę i szybko ucierać na małym ogniu. Gdy ciasto będzie gładkie, lśniące i zacznie odstawać od ścianek garnka, zdjąć z ognia i lekko ostudzić. Wbijac po jednym jajku, przez cały czas ucierając, aż

ciasto zupełnie ostygnie.

3. Ciasto ptysiowe rozwałkować na papierze pergaminowym na grubość 5 mm, piec

10-15 min w temp. 200°C.

4. Ciasto kruche rozwałkować na grubość 5 mm, uformować placek tej samej wielkości co placek z ciasta ptysowego i upiec.

5. Przygotować krem: żółtka utrzeć z cukrem. Zagotować śmietankę i gorącą wlewać do żółtek - przez cały czas ucierając. Naczynie z masą wstawić do większego garnka z wrzątkiem i ubijać na parze, aż masa zgęstnieje. Zdjąć z ognia i przetrzeć przez sito. Masło utrzeć na pianę i połączyć z żółtkami.

6. Błat z ciasta kruchego posmarowac dzemem, a nastepnie kremem, przykryc blatem z ciasta ptysiowego. Pokroic na prostokatne ciastka wielkosci 5x7 cm.

- Mozna rowniez podawac sam blat z ciasta ptysiowego pokrojony na kwadraty i posypyany cukrem waniliowym. Jest to tzw. szmorn.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 38 "Ciasta i ciasteczka II", strona 20.

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