
Mazurek cyganski

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3986 razy.

Czas przygotow. 2 godz.

Ciasto:

200 g maki,

100 g zmielonych migdałów bez skórki,

150 g masła,

50 g cukru pudru,

1 żółtko,

sok i skórka starta z cytryny.

Masa bakaliowa:

100 g rodzynek,

100 g migdałów,

100 g daktyli,

100 g fig,

1 cytryna,

100 g smażonej skórki pomarańczowej,

100 g cukru pudru,

60 g maki,

3 jaja.

1. Masło posiekać z maki. Dodać zmielone migdały, żółtko, cukier puder, sok i

starta skórka z cytryny. Szybko zagnieść ciasto. Przykryć, odstawić na 30

min w chłodne miejsce.

2. Ochłodzone ciasto cienko rozwałkować, ułożyć na blasze posmarowanej masłem.

Piec 10-15 min w temp. 200°C. Gdy ciasto się lekko zrumieni, wyjąć, ochłodzić, nie zdejmując z blachy.

3. Przygotować masę: figi z rodzynekami opłukać, osuszyć. Z daktyli usunąć pestki. Migdały sparzyć, zdjąć skórki. Wszystkie bakalie razem ze skórka pomarańczowa grubo posiekać.

4. Żółtko utrzeć z cukrem, białka ubić na sztywną pianę. Połączyć żółtko z bakaliami i sokiem z cytryny. Dodać maki, ubita pianę, delikatnie wymieszać.

5. Masę rozłożyć na podpieczonym spodzie. Piec ok. 20 min w temp. 160°C.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 37 "Ciasta i ciasteczka I", strona 44.

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

