
Mazurek cyganski

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3949 razy.

Czas przygotow. 2 godz.

Ciasto:

200 g maki,

100 g zmielonych migdałow bez skorki,

150 g masła,

50 g cukru pudru,

1 żółtko,

sok i skórka starta z cytryny.

Masa bakaliowa:

100 g rodzynek,

100 g migdałow,

100 g daktyli,

100 g fig,

1 cytryna,

100 g smażonej skórki pomarańczowej,

100 g cukru pudru,

60 g maki,

3 jaja.

1. Masło posiekac z maki. Dodac zmielone migdały, żółtko, cukier puder, sok i

starta skórka z cytryny. Szybko zagniesc ciasto. Przykryc, odstawić na 30

min w chłodne miejsce.

2. Ochłodzone ciasto cienko rozwałkowac, ulozyc na blasze posmarowanej masłem.

Piec 10-15 min w temp. 200°C. Gdy ciasto sie lekko zrumieni, wyjac, ochłodzic, nie zdejmujac z blachy.

3. Przygotowac mase: figi z rodzynekami oplukac, osuszyc. Z daktyli usunac pestki. Migdały sparzyc, zdjac skórke. Wszystkie bakalie razem ze skórka pomarańczowa grubo posiekac.

4. Żółtko utrzec z cukrem, bialka ubic na sztywna piane. Polaczyc żółtko z bakaliami i sokiem z cytryny. Dodac make, ubita piane, delikatnie wymieszac.

5. Mase rozlozyc 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)

