
Mazurek pomaranczowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3419 razy.

Czas przygotow. 2 godz.

Ciasto:

150 g maki,

100 g masła,

50 g cukru pudru,

1 żółtko,

1 łyżka śmietany,

sol.

Masa pomaranczowa:

4 pomarańcze,

1 cytryna,

150 g cukru pudru,

100 g migdałów.

1. Z maki, masła, cukru, żółtka, śmietany i szczypty soli szybko zagnieść kruche ciasto. Przykryć, włożyć do lodówki na 30 min.

2. Ochłodzone ciasto cienko rozwałkować, wyłożyć nim okrągłą formę, nakłuć widelcem. Piec 18-20 min w temp. 200-220°C.

3. Przygotować masę: pomarańcze dokładnie umyć, sparzyć, osuszyć. Z 3 pomarańczy zetrzeć skórkę i wycisnąć sok. Pozostałe pomarańcze pokroić razem ze

skórką w plasterki, usunąć pestki, odłożyć. Wycisnąć sok z cytryny.

4. Migdały sparzyć, zdjąć skórkę, osuszyć, zemleć. Wszystkie składniki, oprócz

pokrojonej w plasterki pomarańczy, włożyć do garnka, gotować na małym ogniu

tak długo, aż masa zgęstnieje.

5. Do masy włożyć plasterki pomarańczy, gotować jeszcze 3 min. Gorącą masę rozłożyć na powierzchni mazurka, odstawić do ostygnięcia.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 37 "Ciasta i ciasteczka I", strona 42.

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