
Pakowaniec

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4118 razy.

Czas przygotow. 5 godz.

Ciasto:

500 g maki,

250 ml mleka,

60 g drożdzy,

120 g cukru,

100 g masła,

4 żółtka,

skórka cytrynowa,

wanilia,

100 g rodzynek,

sol.

Masa orzechowa i masa migdalowa:

po 200 g orzechów włoskich i migdałów,

po 200 g cukru pudru,

po 2 białka,

wanilia.

Bakalie:

po 150 g daktyli, fig i smażonej skórki pomarańczowej,

600 g konfitur (z wiśni lub róży).

Inne:

1 jajko do posmarowania ciasta,

tłuszcz i mąka do formy.

1. Drożdże rozetrzeć z 1 łyżką cukru i ciepłym mlekiem. Dodac 150 g maki, wymieszać, przykryć, odstawić rocznie w ciepłe miejsce do wyrosnięcia. Po 1

godz do rocznie dodać żółtka utarte z pozostałym cukrem, reszta maki, sol i

skórka cytrynowa. Wyrobic ciasto, wlać stopione masło, dodac oplukane i osuszone rodzynek, starta wanilie, ponownie wyrobic, odstawić do wyrosnięcia.

2. Zemleć orzechy i utrzec z cukrem pudrem, 2 białkami i wanilia. Migdały (bez

skórki) zemleć, utrzec z cukrem, białkami i wanilia. Konfitury osuszyc, podsuszyc w piekarniku. Bakalie pokroic w paseczki.

3. Ciasto podzielic na 3 czesci. Jedna czesc ulozyc w natluszczonej i posypanej

maka formie, rozciągnąć na całe dno i częściowo na boki. Rozłożyć masę migdałową, a na niej połowę bakalii. Przykryć warstwą ciasta, na niej rozsmarować masę orzechową, na tym ułożyć resztę bakalii, nakryć pozostałym ciastem,

odstawić do wyrosnięcia.

4. Wyrosnięte ciasto posmarować jajem roztrzepanym w łyżce wody. Piec ok. 1 godz w temp. 180-200°C. Po ostudzeniu można polukrować.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 37 "Ciasta i ciasteczka I", strona 64.

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