Placek drozdzowy z owocami i kremem

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3127 razy.

Czas przygotow. 4 godz.

Ciasto:

500 g maki,

250 ml mleka,

40 g drozdzy,

150 g cukru,

100 g masla,

4 zoltka,

starta skorka z 1 cytryny,

sol.

Krem:

4 jaja,

100 g cukru,

250 ml smietanki 30%,

wanilia.

Inne:

700 g moreli,

tluszcz i maka do formy.

1. Drozdze rozetrzec z 1 lyzka cukru i cieplym mlekiem, dodac 150 g maki, wymieszac, przykryc, odstawic rozczyn na 1 godz w cieple miejsce. Do wyrosnietego rozczynu dodac zoltka utarte z pozostalym cukrem, reszta maki, sol i

skorke cytrynowa. Wyrobic ciasto, wlac stopione maslo, ponownie wyrobic, odstawic do wyrosniecia.

2. Morele umyc, usunac pestki. Ciasto wlozyc na blache posmarowana tluszczem i

posypana maka. Natluszczonymi palcami rozciagnac ciasto na cala blache. Morele ulozyc na ciescie skorkami w dol. Odstawic w cieple miejsce do wyrosniecia. Jaja ubic z cukrem. Wymieszac ze smietana, starta wanilia. Wylac mase na owoce. Piec ok. 40 min w temp. 180żC.

- Placek mozna tez upiec z brzoskwiniami, wisniami lub jagodami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 37 "Ciasta i ciasteczka I", strona 54.

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