
Placek drożdżowy z owocami i kremem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2925 razy.

Czas przygotow. 4 godz.

Ciasto:

500 g maki,

250 ml mleka,

40 g drożdży,

150 g cukru,

100 g masła,

4 żółtka,

starta skórka z 1 cytryny,

sol.

Krem:

4 jaja,

100 g cukru,

250 ml śmietanki 30%,

wanilia.

Inne:

700 g moreli,

tluszcz i mąka do formy.

1. Drożdże rozetrzec z 1 łyżką cukru i ciepłym mlekiem, dodać 150 g maki, wymieszać, przykryć, odstawić roczyn na 1 godzinę w ciepłe miejsce. Do wyrosniętego roczynu dodać żółtka utarte z pozostałym cukrem, reszta maki, sol i

skórki cytrynowa. Wyrobić ciasto, wlać stopione masło, ponownie wyrobić, odstawić do wyrosnięcia.

2. Morele umyć, usunąć pestki. Ciasto włożyć na blachę posmarowaną tłuszczem i

posypaną mąką. Natłuszczonymi palcami rozciągnąć ciasto na całą blachę. Morele ułożyć na cieście skórkami w dół. Odstawić w ciepłe miejsce do wyrosnięcia. Jaja ubić z cukrem. Wymieszać ze śmietaną, startą wanilią. Wylać masę na owoce. Piec ok. 40 min w temp. 180°C.

- Placek można też upiec z brzoskwiniami, wiśniami lub jagodami.

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

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