Placek drozdzowy z porzeczkami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2845 razy.

Czas przygotow. 4 godz.

Ciasto:

500 g maki,

250 ml mleka,

40 g drozdzy,

150 g cukru,

100 g masla,

4 zoltka,

sol.

Inne:

500 g porzeczek,

3 zoltka,

120 g cukru,

1 lyzka cukru waniliowego,

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, i

szczypte soli. Wyrobic ciasto, wlac stopione maslo, ponownie wyrobic, odstawic do wyrosniecia.

2. Porzeczki oplukac, usunac galazki. Zoltka utrzec z cukrem, wymieszac z cukrem waniliowym i porzeczkami. Odlozyc 1/3 ciasta do dekoracji, a reszte rozciagnac natluszczonymi palcami na calej powierzchni blachy posmarowanej

tluszczem i posypanej maka.

3. Na ciesto wylac mase z zoltek i porzeczek. Z odlozonego ciasta uformowac waleczki i ulozyc kratke na ciescie. Piec ok. 40 min w temp. 180ż C.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 37 "Ciasta i ciasteczka I", strona 58.

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