
Placek drożdżowy z porzeczkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2830 razy.

Czas przygotow. 4 godz.

Ciasto:

500 g maki,

250 ml mleka,

40 g drożdży,

150 g cukru,

100 g masła,

4 żółtka,

sol.

Inne:

500 g porzeczek,

3 żółtka,

120 g cukru,

1 łyżka cukru waniliowego,

tluszcz i maka do formy.

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

szczypte soli. Wyrobić ciasto, wlać stopione masło, ponownie wyrobić, odstawić do wyrosnięcia.

2. Porzeczki opłukać, usunąć gałązki. Żółtka utrzeć z cukrem, wymieszać z cukrem waniliowym i porzeczkami. Odłożyć 1/3 ciasta do dekoracji, a resztę rozciągnąć natłuszczonymi palcami na całej powierzchni blachy posmarowanej

tluszczem i posypanej maki.

3. Na ciasto wylać masę z żółtek i porzeczek. Z odłożonego ciasta uformować waleczki i ułożyć kratkę na cieście. Piec ok. 40 min w temp. 180°C.

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

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