
Placek drożdżowy z serem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3427 razy.

Czas przygotow. 4 godz.

Ciasto:

500 g maki,

250 ml mleka,

40 g drożdzy,

150 g cukru,

100 g masła,

4 żółtka,

1 łyżka startej skorki z cytryny,

sol.

Inne:

500 g twarogu,

5 jaj,

50 g masła,

150 g cukru pudru,

3 łyżki skorki pomarańczowej,

1 łyżka cukru waniliowego,

1 żółtko do posmarowania ciasta,

tluszcz i mąka 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, reszta maki, sol i

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

2. Twaróg zmielić, połączyć z rozartym masłem, dodać żółtka utarte z cukrem,

cukier waniliowy, skórki pomarańczowa, delikatnie wymieszać z ubitą na

szttywno pianą z białek.

3. Odłożyć 1/3 ciasta do dekoracji, a resztę rozciągnąć na całej powierzchni

blachy posmarowanej masłem i posypanej mąką. Na cieście rozsmarować masę serową.

4. Z odłożonego ciasta uformować waleczki, po czym ułożyć kratkę na serze, ponownie odstawić do wyrosnięcia. Wyrosnięte ciasto posmarować żółtkiem roztrzepanym z wodą. Piec ok. 45 min w temp. 180-200°C.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 37 "Ciasta i ciasteczka I", strona 52.

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