
Placek francuski z morelami i pianka

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2838 razy.

Czas przygotow. 2,5 godz.

Ciasto francuskie:

125 g maki,

125 g masła,

60 ml zimnej wody,

1 łyżeczka octu,

sol.

Inne:

300 g moreli,

3 białka,

250 g cukru pudru.

1. Przygotować ciasto: do przesianej maki dodać sol, wlać zimną wodę wymieszaną

z octem. Zagnieść i wyrobić gładkie ciasto. Uformować z niego kule, przykryć

i wstawić do lodówki na 30 min. Po wyjęciu rozwałkować na kwadrat o boku ok.

20 cm, tak by warstwa ciasta przy brzegach była 3 razy cieńsza niż w środku.

Masło podzielić na małe kawałki, ułożyć na środku ciasta, brzegi zagiąć do

wewnątrz jak koperte. Wstawić na 15 min do lodówki. Rozwałkować na prostokąt

o wymiarach 20x60 cm, złożyć potrójnie i ponownie rozwałkować na prostokąt.

Jeszcze raz złożyć potrójnie i odstawić na 15 min w chłodne miejsce. Czynność tę powtórzyć jeszcze 3 razy.

2. Ciasto rozwałkować na grubość 7 mm, ułożyć na blasze. Piec 15-20 min w temp.

220-240°C.

3. Morele umyć, osuszyć, przekroić na pół, usunąć pestki. Smażyć ze 100 g cukru

15 min.

4. Białka ubić z resztą cukru na sztywną pianę. Na upieczony placek nałożyć

przesmażone morele i przykryć pianą z białek. Piec w temp. 160°C, aż się

piana lekko przyrumieni.

- Placek z pianką można upiec również z innymi owocami lub konfiturą.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 37 "Ciasta i ciasteczka I", strona 92.

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

