
Placek gruszkowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2829 razy.

Czas przygotow. 1,5 godz.

Ciasto:

150 g maki,

100 g masła,

50 g cukru pudru,

1 żółtko,

sol.

Syrop:

150 g cukru pudru,

1/2 cytryny,

1 goździk,

cynamon.

Inne:

1 kg gruszek,

cukier puder do posypania placeka.

1. Masło posiekac z maki, dodac cukier, żółtko i szczypte soli. Zagniesc ciasto i owinięte w folię wlozyc na 30 min do lodowki.
2. Ochłodzone ciasto rozwalkowac na grubosc 5-6 mm, wylozyc nim forme na tarte lub tortownice. Piec ok. 10 min w temp. 200żC. Ostudzic, nie wyjmujac z formy.
3. Gruszki obrac, przekroic, usunac gniazda nasienne, skropic sokiem cytrynowym. Polowe pokroic w plastry, a druga polowe posiekac.
4. Zagotowac 200 ml wody z cukrem pudrem, goździkiem i szczypta cynamonu. Po 15 min usunac goździk i do syropu wrzucic posiekane gruszki. Gotowac, az powstanie miekka, gesta masa.
5. Na podpieczonym spodzie rozlozyc mase, na niej ulozyc plasterki gruszek.
6. Piec ok. 30 min w temp. 160-180żC. Ciepły placek posypac cukrem pudrem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 37 "Ciasta i ciasteczka I", strona 38.

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