
Placek makowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3060 razy.

Czas przygotow. 1,5 godz.

Ciasto:

150 g maki,

100 g masła,

50 g cukru pudru,

1 żółtko,

sol.

Masa makowa:

250 g maku,

100 g cukru pudru,

3 łyżki miodu,

2 łyżki masła,

3 łyżki posiekanej smazonej skorki pomarańczowej,

3 łyżki rodzynków,

2 białka.

Lukier:

50 g cukru pudru,

1 łyżka rumu lub soku z cytryny.

1. Masło posiekac z maku, dodac cukier, żółtko i szczypte soli. Zagniesc ciasto

i owinięte w folie 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. 200°C. Ostudzic, nie wyjmujac z formy.

3. Mak oplukac, odcedzic, zalac wrzatkim, gotowac 15 min. Znowu odcedzic, zemlec 3 razy.

4. Rozgrzac maslo, wlozyc mak, cukier, miód, polowe skorki pomarańczowej i polowe rodzynków. Smazyc, mieszajac, 10 min. Ostudzic, dodac białka, wymieszac. Nalozyc mase na podpieczony spod. Piec ok. 30 min w temp. 160-180°C.

5. Cukier utrzec z rumem lub sokiem z cytryny na gladka mase. Na ostudzonym

placku zrobic kratke z lukru i obsypac pozostalymi bakaliami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 37 "Ciasta i ciasteczka I", strona 36.

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

