
Placek makowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3005 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 maki, dodac cukier, żółtko i szczypte soli. Zagniesc ciasto

i owinięte w folię włożyć na 30 min do lodówki.

2. Ochłodzone ciasto rozwałkować na grubość 5-6 mm, wyłożyć nim formę na tartę

lub tortownicę. Piec ok. 10 min w temp. 200°C. Ostudzić, nie wyjmując z formy.

3. Mak opłukać, odcedzić, zalać wrzątkiem, gotować 15 min. Znowu odcedzić, zmielić 3 razy.

4. Rozgrzać masło, włożyć mak, cukier, miód, połowę skorki pomarańczowej i połowę rodzynków. Smazać, mieszając, 10 min. Ostudzić, dodać białka, wymieszać. Nałożyć masę na podpieczony spód. Piec ok. 30 min w temp. 160-180°C.

5. Cukier utrzeć z rumem lub sokiem z cytryny na gładką masę. Na ostudzonym

placku zrobić kratkę z lukru i obsypać pozostałymi bakaliami.

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

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

