
Placek z galaretką sliwkowa

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3066 razy.

Czas przygotow. 1,5 godz.

Ciasto:

150 g maki,

100 g masła,

50 g cukru pudru,

1 żółtko,

sol.

Galaretka:

1 kg sliwek,

150 g cukru pudru,

20 g żelatyny,

50 ml likieru sliwkowego lub sliwowicy,

50 g dżemu sliwkowego.

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 rozwałkowac na grubosc 5-6 mm, wlozyc nim forme na tarte

lub tortownicę. Piec ok. 15 min w temp. 200°C. Ostudzic, nie wyjmujac z formy.

3. Sliwki oplukac, rozciac na pol, usunac pestki. Zagotowac 100 ml wody ze 150

g cukru pudru. Do syropu wrzucic sliwki, gotowac, az sie czesciowo rozgotuja. Ostudzic, wlac likier.

4. Żelatynę namoczyc w 2 łyżkach wody. Podgrzac, a gdy sie zagotuje, wlac do

masy sliwkowej, wymieszac.

5. Upieczony spód posmarowac dżemem sliwkowym, oblac zastygajaca masa sliwkowa.

- Placek mozna upiec z galaretką z moreli, malin, pomarańcz i żurawin.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 37 "Ciasta i ciasteczka I", strona 32.

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