
Placek z galaretką sliwkowa

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3094 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 włożyć na 30 min do lodówki.

2. Ochłodzone ciasto rozwałkowac na grubosc 5-6 mm, wyłożyć nim formę na tarte

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

3. Sliwki opłukac, rozciąć na pół, usunac pestki. Zagotowac 100 ml wody ze 150

g cukru pudru. Do syropu wrzucic sliwki, gotowac, aż się częściowo rozgotują. Ostudzić, wlać likier.

4. Żelatynę namoczyć w 2 łyżkach wody. Podgrzac, a gdy się zagotuje, wlać do

masy sliwkowej, wymieszac.

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

- Placek można 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)