
Rozki budapesztanskie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2794 razy.

20-25 szt. Czas przygotow. 2 godz.

Ciasto:

500 g maki,

200 g cukru,

300 ml mleka,

400 g masła,

1/2 łyżeczki soli,

4 jajka,

50 g drożdży.

Nadzienie:

250 g maku,

120 g cukru,

3 łyżki bulki tartej,

1 łyżka miodu,

1 łyżka rodzynek,

3 jajka,

esencja migdałowa,

2 jajka do smarowania rogalików.

1. W lekko podgrzonym mleku rozpuścić cukier i drożdże. Następnie wymieszać z

niewielką ilością maki i odstawić w ciepłe miejsce do wyrosnięcia. Gdy wyrosnie, dodać jajka, resztę maki, sol i 150 g roztopionego masła. Dobrze wyrobić i rozwałkować na placek grubości 5 mm. Rozgrzać 250 g masła do konsystencji kremu i podzielić na 3 części. Jedną część posmarować rozwałkowane

ciasto i złożyć je na 3 części. Ponownie rozwałkować i całą czynność powtórzyć 3 razy.

2. Mak wyplukać, zalać wrzącą wodą, zagotować i odstawić na 1 godzinę. Odcedzić,

przepuścić 3 razy przez maszynkę z gęstą siatką. Białka ubić na sztywną pianę, dodać cukier i ubijać tak długo, aż cukier się rozpuści. Do maku dodać

żółtka, bulkę tartą i esencję migdałową, oplukane rodzynki, miód i ubita

pianę. Wymieszać.

3. Gotowe ciasto rozwałkować na grubość 5 mm i pokroić na pasy szerokości 10 cm,

a następnie na trójkąty. Na środek podstawy trójkąta nałożyć łyżeczkę masy.

Brzęgi trójkąta posmarować rozbitym jajem i zwijać od podstawy do górnego

wierzchołka. Zwinięty rulon zagiąć w kształt rogalika. Rogaliki smarować roztrzepanym żółtkiem, rozłożyć na blasze, wstawić do piekarnika rozgrzanego do temp. 220°C i piec 20-25 min.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 12 "Kuchnia węgierska", strona 88.

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