Rozki budapesztanskie

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2919 razy.

20-25 szt. Czas przygotow. 2 godz.

Ciasto:

500 g maki,

200 g cukru,

300 ml mleka,

400 g masla,

1/2 lyzeczki soli,

4 jajka,

50 g drozdzy.

Nadzienie:

250 g maku,

120 g cukru,

3 lyzki bulki tartej,

1 lyzka miodu,

1 lyzka rodzynkow,

3 jajka,

esencja migdalowa,

2 jajka do smarowania rogalikow.

1. W lekko podgrzanym mleku rozpuscic cukier i drozdze. Nastepnie wymieszac z

niewielka iloscia maki i odstawic w cieple miejsce do wyrosniecia. Gdy wyrosnie, dodac jajka, reszte maki, sol i 150 g roztopionego masla. Dobrze wyrobic i rozwalkowac na placek grubosci 5 mm. Rozgrzac 250 g masla do konsystencji kremu i podzielic na 3 czesci. Jedna czescia posmarowac rozwalkowane

ciasto i zlozyc je na 3 czesci. Ponownie rozwalkowac i cala czynnosc powtorzyc 3 razy.

2. Mak wyplukac, zalac wrzaca woda, zagotowac i odstawic na 1 godz. Odcedzic,

przepuscic 3 razy przez maszynke z gesta siatka. Bialka ubic na sztywna piane, dodac cukier i ubijac tak dlugo, az cukier sie rozpusci. Do maku dodac

zoltka, bulke tarta i esencje migdalowa, oplukane rodzynki, miod i ubita

piane. Wymieszac.

3. Gotowe ciasto rozwalkowac na grubosc 5 mm i pokroic na pasy szerokosci 10cm,

a nastepnie na trojkaty. Na srodek podstawy trojkata nalozyc lyzeczke masy.

Brzegi trojkata posmarowac rozbitym jajem i zwijac od podstawy do gornego

wierzcholka. Zwiniety rulon zagiac w ksztalt rogalika. Rogaliki smarowac roztrzepanym zoltkiem, rozlozyc na blasze, wstawic do piekarnika rozgrzanego do temp. 220żC i piec 20-25 min.

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

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