Uzadlenie pszczoly

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 6966 razy.

8-10 porcji. Czas przygotow. 2 godz.

Ciasto:

250 g maki,

50 g masla,

20 g drozdzy,

1/8 l mleka,

lyzeczka cukru,

1/2 lyzeczki soli,

skorka starta z 1 cytryny.

Warstwa wierzchnia:

100 g masla,

125 g miodu,

200 g platkow migdalowych,

2 lyzki smietanki.

Krem waniliowy:

1/2 l mleka,

budyn waniliowy (na 1/2 l mleka),

30 g cukru,

150 g masla.

1. Make polaczyc z miekkim maslem, dodac skorke z cytryny i sol. Drozdze wymieszac z letnim mlekiem i cukrem, dodac do ciasta, zagniesc. Ciasto posypac

odrobina maki, przykryc sciereczka, zostawic w cieplym miejscu do czasu podwojenia objetosci.

2. Skladniki warstwy wierzchniej wymieszac i zagotowac mieszajac, odstawic do

ostygniecia.

3. Ciasto wymieszac posypanymi maka dlonmi, wylozyc do natluszczonej tortownicy

o srednicy 30 cm. Zostawic na 15 min. Nastepnie wylozyc na nie warstwe

wierzchnia i piec w ogrzanym do 225żC piekarniku 20 min (srodkowy poziom

pieca). Wyjac z tortownicy, zostawic do ostygniecia.

4. Budyn zagotowac z mlekiem i cukrem. Po schlodzeniu ubic z miekkim maslem.

Schlodzone ciasto przekroic w polowie rownolegle do podstawy, wlozyc krem,

calosc przykryc wystudzona masa miodowo-migdalowa.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 7 "Kuchnia niemiecka", strona 78.

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