
Uzadlenie pszczoly

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

Język: Polski

Odwiedzono: 6272 razy.

8-10 porcji. Czas przygotow. 2 godz.

Ciasto:

250 g maki,

50 g masła,

20 g drożdzy,

1/8 l mleka,

łyżeczka cukru,

1/2 łyżeczki soli,

skorka starta z 1 cytryny.

Warstwa wierzchnia:

100 g masła,

125 g miodu,

200 g płatków migdałowych,

2 łyżki śmietanki.

Krem waniliowy:

1/2 l mleka,

budyn waniliowy (na 1/2 l mleka),

30 g cukru,

150 g masła.

1. Maki połączyć z miękkim masłem, dodać skorke z cytryny i sol. Drożdże wymieszać z letnim mlekiem i cukrem, dodać do ciasta, zagnieść. Ciasto posypać

odrobina maki, przykryć ściereczką, zostawić w ciepłym miejscu do czasu podwojenia objętości.

2. Składniki warstwy wierzchniej wymieszać i zagotować mieszając, odstawić do ostygnięcia.

3. Ciasto wymieszać posypanymi makiem dno, wyłożyć do natłuszczonej tortownicy o średnicy 30 cm. Zostawić na 15 min. Następnie wyłożyć na nie warstwę wierzchnia i piec w ogrzanej do 225°C piekarniku 20 min (środkowy poziom pieca). Wyjąć z tortownicy, zostawić do ostygnięcia.

4. Budyn zagotować z mlekiem i cukrem. Po schłodzeniu ubić z miękkim masłem.

Schłodzone ciasto przekroić w połowie równoległe do podstawy, włożyć krem, całość przykryć wystudzoną masą miodowo-migdałową.

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

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