
Przysmak tropikalny

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3191 razy.

CIASTO :

10 dag mąki,

2 jajka,

10 dag cukru,

2 łyżeczki rumu,

2 łyżki masła lub margaryny,

2 owoce kiwi,

4 daktyle do przybrania.

NADZIENIE :

1 puszka ananasów,

25 dag daktyli,

10 dag wiórków kokosowych,

1 łyżeczka rumu,

1 łyżeczka cukru,

1 szklanka śmietany kremówki,

2 łyżeczki żelatyny,

1 łyżka cukru pudru.

PRZYGOTOWANIE CIASTA :

Jajka utrzeć z cukrem na puszystą masę. Dodać przesianą

mąkę, pokropić rumem i delikatnie wymieszać. Formę do

pieczenia wysmarować masłem i wyłożyć pergaminem.

Masę przełożyć do formy i piec 40 min w piekarniku, w temperaturze 160 st.C. Z upieczonego, jeszcze ciepłego

ciasta zdjąć pergamin, a ciasto ostudzić.

PRZYGOTOWANIE NADZIENIA :

W 2 łyżkach zimnej wody namoczyć żelatynę, a gdy spęcznieje, dodać 2 -3 łyżki syropu od ananasów i podgrzewać, stale mieszając, aż żelatyna całkowicie się rozpuści. Trzy całe plastry ananasa pozostawić do dekoracji, a resztę drobno pokroić, dodać posiekane daktyle, rum oraz cukier i zmiksować. Następnie wlać żelatynę, wymieszać i odstawić masę owocową w chłodne miejsce na 30 min.

Ciasto przekroić na dwie równe warstwy, nasączyć syropem od ananasów rozcieńczonym 2 -3 łyżkami zimnej przegotowanej wody i przełożyć stężałą masą owocową.

Kremówkę ubić z cukrem pudrem. Wierzch i boki ciasta posmarować bitą śmietaną i posypać wiórkami kokosowymi. Następnie ciasto udekorować resztą bitej śmietany, przystroić plasterkami ananasa, owoców kiwi i pokrojonymi w paski daktylami. Ciasto wstawić do lodówki na 2-3 godziny.