

---

# Bastela

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3399 razy.

Porcja dla 6-8 osob. Czas przygotow. 1,5 godz.

30 platkow ciasta "ouarka" (przepis w rozdziale "ogolne"),

250 g obranych migdalow,

150 g cukru pudru,

olej do smazenia.

Krem:

4 jaja,

2 lyzki maki,

5 lyzek cukru pudru,

1,5 l mleka,

1 torebka cukru waniliowego.

1. Jaja rozbic, oddzielic zoltka od bialek. Zoltka utrzec z 5 lyzkami cukru

pudru na biala mase. Dodac make i dokladnie wymieszac. Bialka ubic na

szttywna piane.

2. Mleko zagotowac z cukrem waniliowym. Na wrzace mleko nakladac po lyzce

ubitej piany, a gdy ta sie zetnie - wyjac delikatnie i osaczyc i odstawic.

3. Mleko zdjac z ognia i polaczyc z utartymi z cukrem i maka zoltkami. Wymieszac starannie i wstawic na maly ogien. Gotowac, ciagle mieszajac, przez ok.

5 min. Zdjac z ognia i ostudzic.

4. Platki ciasta usmazyc na wrzacej oliwie na zloto. Na pol godziny przed podaniem, wstawic je do cieplego piekarnika na ok. 15 min., by odeschly. Migdaly

usmazyc na zloto na wrzacej oliwie, ostudzic, utluc grubo i wymieszac ze 150

g cukru pudru.

5. Na dnie okraglego polmiska ulozyc, jeden na drugim, 3 platki ciasta. Nakladac na nie warstwami: migdaly z cukrem, kolejne 2 platki ciasta, krem , 2

platki ciasta itd., az do wyczerpania skladnikow. Ostatnia warstwe powinien

stanowic krem.

6. Podawac przybrana ugotowanymi w mleku bialkami, ktore ewentualnie polac mozna odrobina karmelu.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 10 "Kuchnia marokańska", strona 90.

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

