Grzybek z suszonymi owocami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2326 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 20 min.

5 jaj,

125 g maki,

250 ml mleka,

2 lyzki cukru,

1 lyzka masla,

50 g rodzynkow,

50 g suszonych sliwek bez pestek,

50 g suszonych moreli,

100 ml likieru pomaranczowego,

1/8 lyzeczki soli,

maslo do smarowania blachy,

cukier do posypania,

1/2 lyzeczki drobno pokrojonej wanilii do posypania.

1. Rodzynki, sliwki i morele umyc. Osaczyc z wody, zalac likierem, odstawic na

1 godz. Morele i sliwki pokroic w paseczki.

2. Zoltka z mlekiem i maka ubic trzepaczka. Dodac cukier, sol, sklarowane maslo, owoce namoczone w likierze. Wymieszac na gladkie ciasto.

3. Z bialek ubic sztywna piane, polaczyc z ciastem, delikatnie wymieszac, wylac

na blache wysmarowana maslem.

4. Wstawic do goracego piekarnika na ok. 20 min. Gdy grzybek ladnie sie zrumieni, wyjac i ostra lyzka porozrywac na kawalki. Podawac cieply, posypany cukrem i wanilia. Grzybek mozna rowniez przyrzadzic z wydrelowanymi, swiezymi

owocami, np. z czeresniami, wisniami, sliwkami lub morelami. Owoce nalezy

zasypac cukrem, odstawic na 1 godz. Osaczyc z soku, dodac do ciasta, wymieszac, upiec tak samo, jak grzybek z owocami suszonymi.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 24 "Naleśniki, omlety i suflety", strona 42.

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