
Grzybek z suszonymi owocami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2262 razy.

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

5 jaj,

125 g maki,

250 ml mleka,

2 łyżki cukru,

1 łyżka masła,

50 g rodzynek,

50 g suszonych sliwek bez pestek,

50 g suszonych moreli,

100 ml likieru pomarańczowego,

1/8 łyżeczki soli,

masło do smarowania blachy,

cukier do posypania,

1/2 łyżeczki drobno pokrojonej wanilii do posypania.

1. Rodzynki, sliwki i morele umyc. Osaczyć z wody, zalać likierem, odstawić na

1 godz. Morele i sliwki pokroić w paseczki.

2. Żółtka z mlekiem i makią ubić trzepaczką. Dodać cukier, sól, sklarowane masło, owoce namoczone w likierze. Wymieszać na gładkie ciasto.

3. Z białek ubić sztywną pianę, połączyć z ciastem, delikatnie wymieszać, wylać

na blachę wysmarowaną masłem.

4. Wstawić do gorącego piekarnika na ok. 20 min. Gdy grzybek ładnie się zrumieni, wyjąć i ostrą łyżką porządkować na kawałki. Podawać ciepły, posypany cukrem i wanilią. Grzybek można również przyrządzić z wydrelowanymi, świeżymi

owocami, np. z czereśniami, wisniami, sliwkami lub morelami. Owoce należy

zasypać cukrem, odstawić na 1 godz. Osaczyć z soku, dodać do ciasta, wymieszać, 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)