Benedyktyński placek serowy (pikantny)

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3908 razy.

Placek łagodnie pikantny i doskonale nadający się do podawania wiosną lub latem na kolację, z zieloną sałatą i rzmdkiewkami.

Gdy okazja bardziej uroczysta, można podać do placka lekkie wytrawne wino stołowe, białe lub czerwone.

Zaczynamy od przygotowania spodu. Będzie to ciasto ucierane.

W rondelku rozpuszczamy na małym ogniu 15 dag masła lub dobrej margaryny.

Gdy tłuszcz nieco przestygnie (lecz nie stężeje), dolewamy do niego, mieszając, 4 łyżki wody.

Do donicy (miski) wsypujemy 30 dag mąki i stopniowo dodajemy zmieszany z wodą tłuszcz, pilnie przy tym ucierając.

Gdy ciasto jest zupełnie gładkie, a mąka dokładnie złączona z tłuszczem (bez grudek!), ciasto wkładamy na parter lodówki na 30 minut.

W czasie, gdy ciasto odpoczywa, przygotowujemy masę serową.

30 dag sera żółtego (np. ementaler) ucieramy na tarce o dużych oczkach. 2 średnie cebule obieramy, kroimy na cienkie paseczki, które przysmażamy w 2 dag masła lub margaryny (nie powinny nabrać koloru, lecz jedynie szklistego wyglądu).

Do miski wsypujemy czubatą łyżkę mąki, którą dokładnie rozprowadzamy 1/4 litra mleka (stopniowo dolewając go w czasie w czasie ucierania).

Gdy mąka złączy się z mlekiem, dolewamy jeszcze 1/4 litra wody oraz, lekko ubijając widelcem, dodajemy 3 surowe żółtka.

Uzyskany płyn doprawiamy do smaku szczyptą utartej gałki muszkatołowej i pieprzu oraz soli.

Na koniec, dodajemy do tej emulsji bardzo sztywno ubitą pianę z 3 białek i łączymy delikatnie.

Tortownicę o średnicy ok. 26 cm smarujemy masłem lub margaryną.

Wylepiamy ciastem, a na nią kładziemy cebulę i utarty ser.

Całość polewamy emulsją.

Tortownicę wsuwamy na godzinę do nagrzanego piekarnika. Pieczemy w temperaturze 180 stopni na dolnej półce.

Placek podajemy letni lub wystudzony.

"Twój Styl"

Po przestudzeniu wsypać mleko. Wymieszać .

Oskroić 1/3 przygotowanego wcześniej ciasta.

Rozwałkować na grubość 1-2 centymetrów. Z części ciasta uformować cienkie ruloniki do wykończenia brzegów mazurka.

Ciasto przełożyć na tortownicę wyłożoną pergaminem. Na brzgach ułożyć ruloniki.

Piec ciasto przez 15-20 minut w piekarnku nagrzanym do temperatury 200 stopni. Ostudzone ciasto wyjąć z foremki i polać ostudzoną mleczną masą.

Wierzch ozdobić bakaliami i owocami w cukrze.

"Pani domu"