
Świąteczna bajaderka

Dodano: 2000-08-02 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4300 razy.

Czesc zgodnie z obietnica podaje przepis na swiateczna bajaderke (prosze purystow aby nie rzucali gromow, jesli cos nie tak z nazwa - dla mnie to jest wlasnie bajaderka)

Sklad ciasta:

0,5 kg maki pszennej

kostka (0,25 kg) masla

0,2 kg cukru pudru (moze byc tez zwykly, ale trzeba dluzej wyrabiac)

2 jajka

1 lyzka proszku do pieczenia

Reszta skladnikow:

1 lyzka kakao

1 szklanka mleka

5 lyzek marmolady (rodzaj wg uznania, lekko kwaskowata)

bakalie - rodzynki, orzechy, skorka pomaranczowa

1 kieliszek rumu (ewent. spirytusu)

Skladniki ciasta wymieszac, dobrze wyrobic, a nastepnie upiec z tego dwa placki.

Wazne dla zapracowanych - mozna je upiec znacznie wczesniej!

Jeden z tych plackow rozkruszyc w misce, dodac kakao, bakalie (IMHO - im wiecej, tym lepiej), mleko i rum i utrzec wszystko na mase. Na drugim placku nalezy rozsmarowac marmolade, na nia wylozyc mase, polac polewa czekoladowa lub lukrem.

Ciacho jest oblednie slodkie, moze sie troche "rozlatywac", dlatego warto je dobrze schlodzic przed podaniem. No i duzo bakali....

Juz sie nie moge doczekac swiat.

Pozdrawiam - Basia

From: Daniel Jarosik <djarosik@boss.zie.pg.gda.pl>