
Cwibak

Dodano: 2000-08-20 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 15139 razy.

Przepis jest dobry(według mojej rodziny).

Keks jest ciastem biszkoptowo-tłuszczowym, a cwibak biszkoptowym.

Składniki:

7 jajek

cukru tyle ile wazy 7 jajek

maki tyle ile wazy 6 jajek

duzo bakalii (sliwki suszone, rodzynki, skorka pomaranczowa, figi, orzechy włoskie itp.)

tłuszcz do smarowania blaszki i bulka tarta do jej posypania

Zoltka ucierasza z cukrem na kogel-mogel, który bedzie dosc gesty i ma byc jak najbardziej biały. Ja ucieram recznie przez co najmniej 25 min. Następnie dodajesz opruszone maka bakalie (bakalie oczywiscie pokrojone), dobrze wymieszaj i dodaj make. Wymieszaj w miare swoich mozliwosci bo ciasto bedzie bardzo geste, a nawet moze sie kruszyc.

Ubij piane z bialek i dodaj do ciasta, *dobrze wymieszaj*.

Blache waska posmaruj tłuszczem i posyp bulka tarta. Przeloz ciasto do blacy i do pieca.

Nigdy nie wiem w jakiej temperaturze pieke placki bo mam zepsuty termometr w piekarniku ale mysle , ze jest to w granicach 180 C.

Placek piecze sie dosc dlugo do 1,15 godz. Na wierzchu robi sie twarda skorupka (z reszta rzecz charakterystyczna i smaczna dla tego cwibaka) ale przed wyciagnieciem z pieca sprawdz patyczkiem czy sie upieklo w srodku bo lubi sie tam dlugo piec.

Smacznego.

Szymko Morus

From: "Szymko Morus" <algedi@friko7.onet.pl>

Czy waga jajek ze skorupkami czy bez nie ma znaczenia. Ja mialam podana wage ze skorupkami. Przeciez skorupki prawie nic nie waza. Duzo bakalii to znaczy naprawde bardzo duzo. Ja wyspalam ich tyle, az stanowiły wiekszosc przyrzedzonego ciasta.

Agnieszka

From: Agnieszka <agakocz@polbox.com>

Witam ponownie waga jaj ma byc z skorupkami, duzo bakalii tzn. w moim przypadku to czesto jest kopyaty gleboki talerz pokrojonych bakalii.

Musze przyznac ze przepis jest dosc stary mam go od cioci (ma 86 lat) i spisala go tez od swojej cioci gdzie spedzela wakacje jako mloda dziewczyna.

Cwibak ten w smaku rozni sie od innych ciast: iloscia bakalii, smaczna skorupka powstala z zostalego podczas ucierania cukru w postaci krysztalow, gestoscia (dosc gesty powiedzialbym, ze nawet bardzo) i w mojej rodzinie staje sie on tradycja. Przepraszam stal sie tradycja bo zadna impreza sie bez niego nie odbywa.

A tak na pszystroge to uprzedzam, ze pomimo tak mlej ilosci skladnikow nie jest to placek latwy w zrobieniu (znane w rodzinie przypadki niedopieczenia)

Uff troche sie rozpedzilem wiec koncze.

Szymko Morus

From: "Szymko Morus" <algedi@friko7.onet.pl>

To jest najlepszy przepis na cwibak. Taki własnie piekła moja Babcia. jest super!!!! Pozdrawiam
Nadesłał(a):smakoszka <aram@autograf.pl> 2009-04-05 17:04:31