
Cwibak

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

Język: Polski

Odwiedzono: 15175 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 będzie dość gęsty i ma być jak najbardziej biały. Ja ucieram ręcznie przez co najmniej 25 min. Następnie dodajesz opruszone makiem bakalie (bakalie oczywiście pokrojone), dobrze wymieszaj i dodaj maki. Wymieszaj w miarę swoich możliwości bo ciasto będzie bardzo gęste, a nawet może się kruszyć.

Ubij pianę z białek i dodaj do ciasta, *dobrze wymieszaj*.

Blachę wąską posmaruj tłuszczem i posyp bułką tartą. Przełóż ciasto do blachy i do pieca.

Nigdy nie wiem w jakiej temperaturze piec placki bo mam zepsuty termometr w piekarniku ale myślę, że jest to w granicach 180 C.

Placek piecze się dość długo do 1,15 godz. Na wierzchu robi się twarda skorupka (z resztą rzecz charakterystyczna i smaczna dla tego cwibaka) ale przed wyciągnięciem z pieca sprawdź patyczkiem czy się upiekło w środku bo lubi się tam długo piec.

Smacznego.

Szymko Morus

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

Czy waga jajek ze skorupkami czy bez nie ma znaczenia. Ja miałam podaną wagę ze skorupkami. Przecież skorupki prawie nic nie waga. Dużo bakalii to znaczy naprawdę bardzo dużo. Ja wsypałam ich tyle, aż stanowiły większość przyrządzonego ciasta.

Agnieszka

From: Agnieszka <agakocz@polbox.com>

Witam ponownie waga jaj ma być z skorupkami, dużo bakalii tzn. w moim przypadku to często jest kopytą głęboki talerz pokrojonych bakalii.

Muszę przyznać że przepis jest dość stary mam go od cioci (ma 86 lat) i spisała go też od swojej cioci gdzie spędzała wakacje jako młoda dziewczyna.

Cwibak ten w smaku różni się od innych ciast: ilością bakalii, smaczna skorupka powstała z pozostałości podczas ucierania cukru w postaci kryształków, gęstością (dość gęsty powiedziałbym, że nawet bardzo) i w mojej rodzinie staje się on tradycją. Przepraszam stała się tradycją bo żadna impreza się 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 wlasnie piekla moja Babcia. jest super!!!! Pozdrawiam
Nadeslat(a):smakoszka <aram@autograf.pl> 2009-04-05 17:04:31