
ANIOŁEK

Dodano: 2004-12-21 12:20:36

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 23274 razy.

CIASTO:

2 jaja,
1/2 szklanki śmietany,
1/2 szklanki cukru,
1 łyż. mąki ziemniaczanej,
0,5 kg mąki,
1/2 margaryny,
1 łyżeczka amoniaku.

KREM:

3 jaja,
2 łyżki mąki ziemniaczanej,
1 cukier waniliowy,
1 szklanki śmietany,
3 szklanki mleka,
1 szklanki cukru,
1 margaryna.

CIASTO:

Jaja, cukier, śmietanę i mąkę ziemniaczaną ubić mikserem. Posiekać margarynę z mąką wymieszaną z amoniakiem i połączyć ze zmiksowaną masą. Z otrzymanego ciasta upiec 4 jednakowe cienkie placki.

1 placek (piec około 25 minut).

KREM:

Przeznaczone na krem jaja zmiksować ze śmietaną, mąką ziemniaczaną i cukrem waniliowym. Zagotować mleko z cukrem i margaryną i mierzając stopniowo dolewać zmiksowaną jaja. Chwilę pogotować. Gorącą masą przełożyć placki i posmarować wierzch. Schłodzić, ustawić do lodówki. Wierzch można udekorować tężejącą galaretką.

Nadesłał: M.Ostrzyżek <venus.wenus1@wp.pl>

prosze powiedz jaka to ma byc smietana. Moze u was to jasne ale ja tu znalazlam tylko kremowke zadka jak mleko lub kwasna smietane gesta bardziej niz dobrego gastunku zsiadle mleko. Nie wiem co uzyc.

Nadesłał(a): Ela 2005-12-05 04:12:12

A w jakiej temperaturze ma być pieczone to ciasto? Wiadomo, że jak nastawie piekarnik na 180 stopni to szybciej się upiecze niz w temp. 100 stopni, i jakiej śmietany trzeba dodać : kremówki, 12%, 18%, czy jakiejś innej?

Nadesłał(a): Emilia <mika.o2@buziaczek.pl> 2005-12-20 08:12:53

Skąd mam wziąć amoniak??

Czego mogę użyć zamiast niego??

Nadesłał(a): Eliza 2006-05-03 22:05:44

Za dużo składników, a przez to, za dużo kasy się wywala i człowiek jest grubszy...

Nadesłał(a): Stellk@ <lejla12@poczta.onet.pl> 2006-05-10 15:05:17

no własnie smietan jest sporo wiec ktora uzyc?

odpiszcie na nr.Gg.9617988 lub pocztę kaka197@vp.pl

Nadesłał(a): aneta kmiecik <kaka197@vp.pl> 2006-06-01 20:06:43

Amoniak? Przecież to trucizna!

Nadesłał(a): AuToRka <asia_1993@vp.pl> 2006-07-07 17:07:26

przeciez amoniak to także przyprawa do ciasta przy pieczeniu unosi sie nie przyjemna won ale ciasto wychodzi super .polecam!

Nadesłał(a): sysunia <swiorko@wp.pl> 2006-09-01 20:09:56

Piekę to ciasto już bardzo długo, wszystkim smakuje, jest pracochłonne, nie zawsze placki wychodzą idealne ale efekt końcowy (konsumpcja) wynagradzają trud.

Nadesłał(a): monia 2007-07-06 16:07:16

dlaczego nie dodacie tagze zdiecia jak ma wygladac ciasto po przygotowaniu...

Nadesłał(a): barbara <i.barby@hotmail.it> 2009-11-24 07:11:36