Wielkanocny przekładaniec

Dodano: 2008-03-04 15:16:48
Język: Polski
Odwiedzono: 1968 razy.

Składniki na 12 porcji:
1000 g mąki pszennej,
100 g drożdży,
10 żółtek jaj,
200 g masła,
150 g cukru,
1 opakowanie cukru waniliowego,
3 szklanki mleka,
2 szklanki drylowanych wiśni,
2 łyżki skórki pomarańczowej,
szczypta soli.
Masa orzechowa:
250 g mielonych orzechów laskowych,
150 g cukru,
3 białka jaj,
1 opakowanie cukru waniliowego.

Sposób przygotowania:
Drożdże utrzyj z dwoma łyżkami cukru, wsyp 100 g mąki, wlej trochę ciepłego mleka, i delikatnie wymieszaj. Resztę mąki przesiej i po środku zrób dołek. Gdy na rozczynie pojawią się bąbelki wlej je do mąki, dodaj utarte z cukrem żółtka oraz pozostałe składniki - oprócz owoców i skórki pomarańczowej. Ciasto zagnieć i wyrabiaj do chwili, aż odejdzie od ręki po czym odstaw w ciepłe miejsce by wyrosło. Przygotuj masę: orzechy utrzyj z cukrem, cukrem waniliowym i białkami. Owoce wymieszaj ze skórką pomarańczową. Wyrośnięte ciasto podziel na 4 części, każdą rozwałkuj na placek o grubości 1 cm. Placki ułóż w formie przekładając je masą owocową i orzechową. Odstaw w ciepłe miejsce. Gdy ciasto ponownie wyrośnie posmaruj je jajkiem, ponakłuwaj z wierzchu i piecz w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180°C przez około 50 minut.

Nadesłał: <wenus.wenus1@wp.pl>