Ciasto orzechowe

Dodano: 2009-02-27 14:31:16
Zmodyfikowano: 2009-03-01 21:09:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1996 razy.

Ciasto:
500 g (3 szklanki) mąki,
1 drożdże Instant Dr. Oetkera,
100 g (5 łyżek) cukru,
2 łyżeczki cukru wanilinowego Dr. Oetkera,
100 g miękkiej margaryny,
150 ml podgrzanego mleka,
3 jajka,
Nadzienie orzechowe:
400 g zmielonych orzechów włoskich albo laskowych,
3 jajka,
200 g (10 łyżek) cukru,
200 ml mleka,
2 łyżki bułki tartej,
100 g rodzynek,
kilka kropli Aromatu waniliowego Dr. Oetkera,
2 łyżki mleka zagęszczonego, niesłodzonego
cukier puder do posypania.

Sposób przygotowania:
Mąkę przesiać do miski, wymieszać z drożdżami, dodać pozostałe składniki na ciasto. Całość dokładnie zagnieść . Miskę z ciastem nakryć lnianą ściereczką, wstawić do piekarnika nagrzanego do temp. 50°C, pozostawić do wyrośnięcia tak długo, aż zwiększy swoją objętość dwukrotnie. Orzechy, żółtka, mleko, bułkę tartą, aromat waniliowy, cukier, rodzynki (wcześniej umyte i osączone) miksować przez 1 minutę. Białka ubić na sztywno, dodać do masy orzechowej, wymieszać łyżką. Wyrośnięte ciasto wyjąć z piekarnika, ponownie zagnieść , rozwałkować na prostokąt o wym. 45 x 28 cm. Nadzienie orzechowe rozsmarować na cieście. Ciasto zwinąć jak roladę, zlepiając końce. Tortownicę o średnicy 26-27 cm posmarować tłuszczem. Roladę umieścić w tortownicy w formie zwiniętego ślimaka. Ciasto posmarować zagęszczonym mlekiem, odstawić do ponownego wyrośnięcia. Przed pieczeniem ciasto ponakłuwać drewnianym patyczkiem. Piec 50-55 min. na najniższym poziomie piekarnika.

Piekarnik gazowy: temp. 180°C (powinien być podgrzany)

Piekarnik elektryczny: temp. 180°C (powinien być podgrzany)

Wystudzone ciasto posypać cukrem pudrem.

Rada Kuchni Dr. Oetkera: Ciasto drożdżowe wyrośnie szybciej, jeżeli zostanie umieszczone w dużej plastikowej misce ze szczelną pokrywką, wstawionej do gorącej kąpieli wodnej. Zamiast pokrywki można użyć wilgotnej ściereczki.

Nadesłał: <wenus.wenus1@wp.pl>