
Placki lub babki, które się długo konserwują

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1345 razy.

Wziąć 2 1/2 kilo najpiękniejszej mąki przesianej i wygrzanej. Rozbić 1/4 litrem mleka 30 deka drożdży, wlać w mąkę, z trochę mąki w środku rozrobić i pozostawić tak aby podrosło. Po wyrośnięciu wlać w nią z 4 mendli jaj żółtka ubite poprzednio z 1 kilo cukru, wsypać 20 deka słodkich migdałów, 100 gr. gorzkich migdałów, utartych na tarce, poprzednio sparzonych i obranych z łupin, dolać jeszcze 1 litr letniego mleka (jeżeli na babki to mniej mleka, bo ciasto musi być bardziej gęste) i bić całą masę doskonale przez 15 minut. Następnie dodać 80 deka masła wymoczonego z soli, utartego na śmietaną, znów bić ciasto pół godziny i jeżeli jeszcze za gęste dolać mleka i postawić aby podrosło. Po wyrośnięciu kłaść w doniczki masłem wysmarowane i bułką wysypane i znów postawić do wyrośnięcia, lecz nie na gorące miejsce, bo ciasto sczerwienieje. Piec je w niezbyt gorącym piecu, bo ciężkie ciasto musi mieć piec wolniejszy. Chcąc mieć placki z tego ciasta, rozkładać jena blachy masłem wysmarowane, żeby były wszędzie równe i stroić podług upodobania: rodzynekami małymi; krajany lub siekanymi migdałami zmieszany z cykatą drobno krajaną. Migdały i rodzynki posypuje się grubo cukrem, zmieszany z cynamonem tłuczonym lub wanilią. Można także do posmarowania użyć masy mieszanej z białek z cukrem i drobno krajany migdałami lub też masy z masła klarowanego ubitego na pianę z cukrem, albo wziąć masła klarowanego 3/8 litra, cukru 20 deka, mąki 1/2 litra, tak aby masa dała się smarować, (jeżeli kto lubi, trochę kwiatu lub też cynamonu), zmieszać dobrze całą masę i smarować nią placek. Masę tę trzeba dopiero przed samem smarowaniem z ciepłym masłem zmieszać, aby nie ostygła, bo stężęje i źle się smaruje.

Na kruszankę do posypania placka bierze się 10 deka masła wymoczonego, 20 deka cukru mialkiego, 20 deka mąki i wygniata się na kruszankę.

Na posmarowanie blachy placka masą migdałową bierze się 40 deka migdałów; sparzyć je, obrać z łupin, usiekać drobno i utrzeć w donicy, sypiąc po trochu 20 deka mialkiego cukru; można dla lepszego utarcia migdałów wlać 3 łyżki mleka. Przed samem smarowaniem domieszać trochę białek ubitych na pianę, lecz masa musi być gęsta; jeżeli kto chce, dodać dla zapachu wanilii.

Nadesła(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"