
Baumkuchen

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2615 razy.

Do tej baby trzeba mieć zrobiony wałek z drzewa wysokości łokcia, w kształcie piramidy, to jest szerszy u dołu, a węższy u góry i wydrążony w środku, tyle tylko, aby rożen mógł przez niego przejść. Formę tę owinać papierem, wysmarowanym masłem i przywiązać z obu stron sznurkiem, żeby się nie odwił w czasie pierwszego oblewania. Masę przygotowuje się w następujący sposób: 80 deka masła wymytego z soli uciera się w donicy na śmietanę. Następnie bierze się 80 deka cukru, 30 jaj, wbijając w masło po jednym żółtku i po łyżce cukru aż wszystkie żółtka wyjdą; potem dosypuje się po trochu 80 deka mąki, 4 gramy cynamonu i otartą skórkę cytrynową. Białka ubijają się na pianę i skoro ciasto godzinę wałkiem wiercone, wlewa się pianę i wolno wierci, żeby się dobrze zmieszało. Gdy się to przyrządzanie kończy, trzeba czym prędzej ogień na kominku rozpalić z długiego, cienkiego drzewa, żeby dobry płomień dawało. Rożen z formą postawić przy ogniu i tak obracać jak przy pieczystym, żeby się forma dobrze rozpaliła, po czym wytrzeć ją ze zbytnej tłustości. Następnie 2 osoby powinny wziąć na talerze ciasta i łyżkami oblewać formę, ciągle obracaną jak pieczeń; z brytfanny zaś podstawionej pod rożen zbierać ciasto, żeby się nie przypalało. Gdy się już uformuje warstwa pokrywająca papier, wtedy przestać polewać, obracając ciągle, żeby się warstwa, przyrumieniła. Gdy już rumiana, polewa się powtórnie formę ciastem, przy czym powinny się mimowolnie formować zęby z ciasta, które są jego ozdobą. Tak dalej postępować dopóki cała masa przygotowana nie wyjdzie; powinno być z tej masy 6-7 warstw. Ostatnia warstwa najbardziej zrumieniona być powinna. Gdy ciasto cokolwiek na rożnie ostygnie, wtedy, oparłszy ostrożnie rożen o stół, zrównać ciasto po obu stronach obkroiwszy nożem cały tort, po czym piramidę zdjąć z rożna. Po ostudzeniu lukrować lukrem z białek i cukru, nierówno, także by ciasto miało pozór kory dębowej.

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