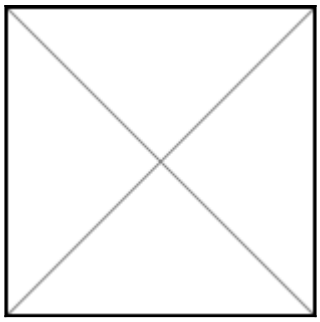

Tekst i zdjęcie: **Scaloops** - Szef Kuchni (1460)

Ciasto ponczowe „Savarin"

Bardzo smaczny

Składniki:

- rum, 5 dag
- skórka cytrynowa, 1 szt.
- kolendra, 0.5 łyżecz.
- anyż, 5 g
- woda, 1 szkl.
- rodzynki, 10 dag
- masło, 35 dag
- białka, 7 szt.
- mąka , 50 dag
- żółtka, 7 szt.
- mleko, 0.5 szkl.
- cukier, 28 dag
- drożdże, 2 dag

Sposób przygotowania:

Starannie wysmarować masłem karbowaną formę w kształcie grubego i wysokiego obwarzanka („Savarin") lub tortownicę i na jej dnie pośrodku postawić szklankę.Z arobić rozczyn z drożdży, cukru i ciepłego mleka, postawić do wyrośnięcia. Umyć i przebrać rodzynki. Ubić pianę. Utrzeć masło dodając po jednym żółtku i cukier, dodać wyrośnięty rozczyn, mąkę, sól, pianę, zarobić ciasto. Gdy wszystkie składniki połączą się, ciasto wyrobić starannie, dodać rozynki. Ciasto wyłożyć do 2/3 wysokości formy, postawić do wyrośnięcia pod nakryciem. Gdy forma wypełni się ciastem, wstawić do gorącego piekarnika, upiec (ok. 45 min.). Ciasto po wyjęciu z pieca pozostawić w formie do zupełnego ostygnięcia. Ostrożnie wyjąć z formy, ułożyć na talerzu i nasączyć ponczem. Przygotować poncz: cukier zalać gorącą wodą, dodać przyprawy, zagotować, odstawić, dodać skórkę cytrynową i rum lub nalewkę wiśniową. Gorącym ponczem polewać od czasu do czasu ciasto nasączając je na wskroś. Przed samym podaniem skropić rumem lub nalewką. Ciasto ponczowe można podać na zimno z bitą śmietanką, przybrane osączoną konfiturą z wiśni, lub jako gorący deser z bitą śmietanką, podaną z surowym sorbetem lub sosem z przecierem z moreli, malin lub porzeczek.