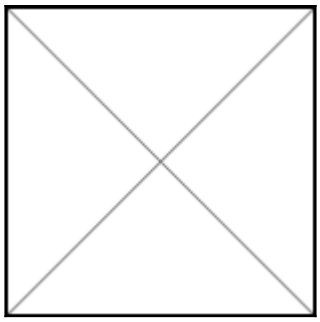

Tekst i zdjęcie: **Scaloops** - Szef Kuchni (1460)

Przekładaniec

Po ostygnięciu polukrować lukrem waniliowym lub przed ostygnięciem posypać cukrem z wanilią.

Składniki:

- cukier, 4 dag
- mleko, 0.5 szkl.
- mąka , 36 dag
- żółtka, 5 szt.
- sól, 1 szczypta
- skórka cytrynowa, 1 szt.
- migdał, 1.2 dag
- cukier puder, 12 dag
- wanilia w laskach, 0.5 szt.
- sok z cytryny, 1 łyżk.

Sposób przygotowania:

Przygotować nałożenia w dzień poprzedzający pieczenie przekładańca: konfitury osaczyć starannie, pozostawiając je czas dłuższy na sicie. Migdały sparzyć, zemleć w maszynce do migdałów. Cukier przesiać, wymieszać z migdałami, wanilią i sokiem z 1/2 cytryny. Figi i rodzynki opłukać, osuszyć w ściereczce, figi i skórkę pomarańczową pokrajać w kostkę, orzechy grubo posiekać, wymieszać wszystkie składniki; jeżeli nałożenie rozpada się, dodać łyżkę syropu ze skórki pomarańczowej lub konfitur. Konserwę z róży rozetrzeć z odrobiną wrzącej wody, aby zmiękła. Sklarować masło; zrobić rozczyn, postawić do wyrośnięcia. Utrzeć żółtka z cukrem, dodać skórkę cytrynową, wlać wyrośnięty rozczyn, dodać mąkę i zarobić mlekiem ciasto takiej gęstości, aby po wyrośnięciudało się wałkować prawie bez podsypywania mąkąGdy wszystkie składniki ciasta połączą się, dodawać po trochu ciepłe, sklarowane masło; ciasto wyrobić i pozostawić do wyrośnięcia. Gdy ciasto wyrośnie, podzielić je na 3 części: jedną częścią wyłożyć równomiernie dno wysmarowanej masłem brytfanny, zakładając ciasto na ścianki brytfanny. Każde nadzienie podzielić na pół i wykładać je wzdłuż, rzędami obok siebie, zaczynając od środka, najpierw masę migdałową, obok z jednej strony różę, z drugiej morele lub arcydzięgiel smażony, później masę bakaliową, obok truskawki; dobór konfitur można zmienić wg upodobania. Z drugiej części ciasta wywałkować placek długości i szerokości brytfanny, placek nawinąć na wałek i przenieść, układając na pierwszej warstwie przekładańca; ciastem dobrze oblepić brzegi przekładańca, tak aby w czasie pieczenia sok z nadzienia nie wydostał się na zewnątrz (bo szybko przypala się). Na cieście ułożyć powtórnie rzędami drugą połowę nałożenia. Wywałkować trzecią część ciasta, nadając mu wymiar brytfanny; placek nawinąć na wałek i przenieść, układając na przekładańcu, brzegi ciasta zlepić z poprzednią warstwą; powiierzchnię przekładańca wygładzić i postawić ciasto do wyrośnięcia. Piec godzinę (przy 170°)