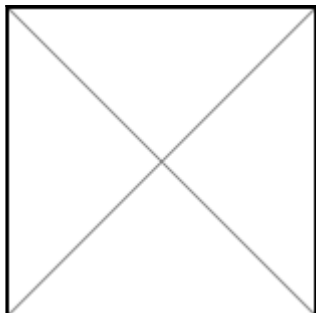




Tekst i zdjęcie: **Scalops** - Szef Kuchni (1460)

Ciasto przekładane

Raz jasne raz ciemne...

Sposób przygotowania: pieczone

Składniki:

- mąka , 25 dag
- masło, 15 dag
- cukier puder, 10 dag
- żółtka, 3 szt.
- woda, 1 łyżk.
- kakao, 1 dag
- sól, 1 szczypta
- wanilia, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Mąkę przesiać, posiekać z masłem, wymieszać z cukrem, dodać surowe żółtka i wodę, zarobić ciasto i podzielić je na połowę. Do jednej połowy dodać kakao, wyrobić w miseczce na jednolite ciasto. Wynieść ciasto do chłodnego pomieszczenia, aby stężało, gdyż inaczej są trudności w kształtowaniu. Ciasto jasne i ciemne wywałkować każde z osobna na prostokąty jednakowej wielkości, grubości 3/4 cm. Jasny prostokąt posmarować białkiem, na nim ułożyć prostokąt z ciasta ciemnego, przenosząc je nawinięte na wałek, ciasto przewałkować lekko, aby obie warstwy się zlepiły. Powierzchnię ciemnego ciasta posmarować białkiem, na wierzchu ułożyć jasne ciasto, przeniesione na wałku, przewałkować je lekko, aby się ciastozlepiło. Kroić ostrym nożem prostokątne kawałki grubości 1 cm, długości 7 cm, kłaść przekrojem na posmarowanej blasze, posmarować białkiem, upiec (ok. 30 min.).

