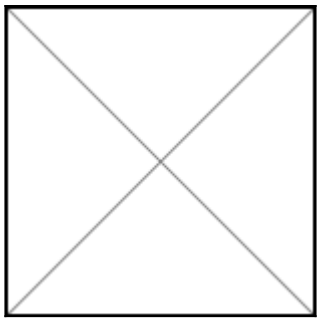

Tekst i zdjęcie: **Scaloops** - Szef Kuchni (1460)

Ciastka listkowane śmietanowe z poziomkami

Powierzchnię ciasta posmarować cieniutką warstwą nadzienia

Sposób przygotowania: pieczone

Składniki:

- kwasek cytrynowy, 1 szczypta
- poziomka, 30 dag
- białka, 8 szt.
- woda, 0.5 szkl.
- cukier, 50 dag
- sól, 1 szczypta
- śmietana, 15 dag
- jajka, 0.5 szt.
- żółtka, 2 szt.
- masło, 30 dag
- mąka , 37 dag

Sposób przygotowania:

Ciasto zarobić na noc i wynieść na zimno, jak podano wyżej. Następnego dnia ciasto wywałkować na placek 1/2 cm grubości, nadając mu kształt blachy, przenieść na wałku, rozłożyć na blasze aż do brzegów. Ciasto przed włożeniem do piekarnika posmarować zimną wodą i pokłuć, upiec w bardzo gorącym piekarniku na jasnozłoty kolor (ok. 35 minut), jeżeli trzeba przed dopieczeniem, przykryć papierem, aby placek nie przypalił się. Sporządzić nadzienie: z cukru i wody ugotować bardzo gęsty perlący się syrop (III stopnia), dodając ocet. Ubić pianę, zaparzyć syropem, wlewając po l łyżce syropu, ubić na parze, gdy piana zgęstnieje, zdjąć ją z pary, dodać kwasek cytrynowy i mieszając ostudzić, do piany dodać poziomki i zabarwić na jasnoróżowy kolor. Po upieczeniu ciasto przekrajać na pół w poprzek. Na jedną połowę nałożyć nadzienie z piany, rozsmarować je, wyrównać aż powierzchnię powstanie gruba warstwa piany. Drugą połowę ciasta pokrajać ostrym nożem na kwadraciki 5X5 cm, szpachelką przenieść ostrożnie każdy kwadracik na placek z nadzieniem, nie mieszając ich kolejności układać ściśle jedne kawałki ciasta obok drugich tak, aby po ułożeniu w całości przykryły powierzchnię nadzienia. Powierzchnię ciasta posmarować cieniutką warstwą nadzienia, posypać poziomkami. Ostrym nożem pokrajać całe ciasto na ciastka, wkładając nóż w miejsca nadcięć wierzchniego placka, nóż po wyjęciu i przed powtórnym włożeniem za każdym razem otrzeć i zanurzyć w gorącej wodzie. Podzielone na kawałki ciasto ostrożnie przenieść szpachelką na półmisek.