

Ciasteczka śliwkowe

Przepis dodany przez użytkownika WDK



Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.

Czas przygotowania: 60 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: dość zaawansowane

Kaloryczność: 290 kCal

Potrzebne składniki:

- ciasto francuskie - 45 dag
- śliwka - 80 dag
- sok wiśniowy - 1 szkl.
- cukier - 3 łyżka(i)
- mąka ziemniaczana - 2 łyżka(i)
- powidła śliwkowe - 10 dag
- migdały - 5 dag
- rum - 2 łyżka(i)
- skórka cytrynowa - 1 szt.
- śmietana kremówka - 1 łyżka(i)
- żółtko - 1 szt.
- orzechy pistacjowe - 3 dag

Etapy przyrządzania:

1. Rozłożyć płaty ciasta francuskiego, rozmrozić w temperaturze pokojowej. Śliwki umyć, osączyć. Podzielić na połówki, usunąć pestki, miąższ pokroić na cząstki. Śliwki zagotować z sokiem wiśniowym i cukrem. Zagęścić mąką ziemniaczaną rozprowadzoną odrobiną zimnej wody, ponownie zagotować, odstawić do przestygnięcia. Powidła wymieszać z mielonymi migdałami, rumem i otartą skórką z cytryny.
2. Płaty ciasta rozwałkować najpierw na posypanym mąką blacie na sześć prostokątów o wymiarach 13x26 cm, a następnie podzielić je na kwadraty. Na środku każdego kwadratu rozsmarować trochę mieszanki powideł i migdałów, złożyć do środka po dwa przeciwległe rogi, lekko docisnąć.
3. Na tak uformowanych ciastkach rozsmarować masę śliwkową. Umieścić na blasze wyłożonej pergaminem, ciasto posmarować żółtkiem roztrzepanym ze śmietaną. Wsunąć do nagrzanego piekarnika, piec 12 minut w temperaturze 200°C. Po wyjęciu z pieca przestudzić, posypać posiekanymi pistacjami.

Uwagi:

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.