

Ciasto migdałowe



Dwukolorowe, pyszne ciasto z dodatkiem wiórków kokosowych i chrupiącą skorupką migdałową na górze. Wymaga czasu podczas przygotowywania, ale zapewniam, że naprawdę warto. Przepis pochodzi z książki Dr. Oetker "Księga Wypieków" (przepis podaję po moich drobnych modyfikacjach).

Składniki na skorupkę migdałową:

- 50g masła
- 3 łyżki mleka
- 50g cukru
- 1 opakowanie cukru wanilinowego (16g)
- 75g płatków migdałowych bez łupinek

Składniki na ciasto I:

- 75g miękkiego masła
- 125g cukru
- 1 opakowanie cukru wanilinowego (16g)
- 4 białka
- 150g mąki pszennej
- 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia

- 3 łyżki mleka
- 100g wiórków kokosowych

Składniki na ciasto II:

- 25g miękkiego masła
- 50g cukru
- 1 opakowanie cukru wanilinowego (16g)
- 4 żółtka
- 100g mąki pszennej
- 1 opakowanie budyniu śmietankowego (lub waniliowego)
- 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
- 5 łyżek mleka

Wykonanie:

1. Przygotowujemy skorupkę migdałową.

Masło stapiamy w garnuszku, dodajemy mleko, migdały, cukier, cukier wanilinowy, mieszamy do połączenia się składników, po czym zdejmujemy z gazu i odstawiamy do ostygnięcia.

2. Przygotowujemy ciasto I.

Masło ucieramy mikserem, stopniowo wsypujemy cukry, dodajemy po jednym białku (każde ucieramy pół minuty).

3. Mąkę mieszamy z proszkiem do pieczenia i dodajemy stopniowo do ciasta na zmianę z mlekiem. Na samym końcu wsypujemy wiórki kokosowe.

4. Blaszkę (większą keksówkę, o wymiarach ok. 30cmx14cm) wykładamy papierem do pieczenia. Wykładamy do niej ciasto.

5. Przygotowujemy ciasto II.

Masło ucieramy mikserem, stopniowo wsypujemy cukry, dodajemy po jednym żółtku (każde ucieramy pół minuty).

6. Mąkę mieszamy z proszkiem do pieczenia i proszkiem budyniowym, dodajemy stopniowo do ciasta, na zmianę z mlekiem.

7. W cieście I robimy przez środek zagłębienie. Nakładamy ciasto II, wyrównujemy. Na wierzch wykładamy masę migdałową.

8. Ciasto pieczemy w ok. 180 stopniach Celsjusza przez około 45-50 minut, aż migdały z wierzchu się zrumienią.

Kulinarnie



Kulinarnie

