

Koguci grzebień



KALUSIAA1989



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki na ciasto:

1 opakowanie suszonych drożdży

2 łyżki ciepłej wody

2/3 szklanki mleka

4 łyżki masła

4 łyżki cukru

3 szklanki mąki

łyżeczki mielonej kurkumy

szczypta soli

2,5 łyżki masła

2 łyżki cukru pudru 1 laska wanilii

10 dag płatków migdałowych

10 dag kandyzowanych wisienek

5 dag kandyzowanej skórki pomarańczowej

4 łyżki cukru pudru

cytryna 1 szt.

ananas kandyzowany 10 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1,5 łyżki śmietany 18%
skórka otarta z cytryny

Drożdże rozpuścić w ciepłej wodzie. Odstawić na 15 minut. W tym czasie podgrzać mleko z masłem, solą i cukrem. Do dużej miski przesiać mąkę z kurkumą. Dodać mleko z rozpuszczonym masłem, jajko oraz rozpuszczone drożdże. Wyrobić elastyczne ciasto, nakryć ściereczką i odstawić do wyrośnięcia w ciepłe miejsce. Ciasto powinno podwoić swoją objętość.

Przygotować nadzienie. Utrzeć masło z cukrem pudrem, rdzeniem z wanilii i skórką otartą z jednej cytryny na gładką masę. Bakalie posiekać, potem razem z płatkami migdałowymi dodać do masła, wymieszać.

Ciasto rozwałkować na prostokąt. Rozłożyć na nim równą warstwę przygotowane nadzienie, zwinąć w rulon, jego końce mocno zlepić tak, by powstał wieniec. Ciasto przełożyć na wysmarowaną tłuszczem blachę, nożem ponacinać brzeg ciasta co 3 cm, lekko odchylić nakrojone części, odstawić jeszcze na 20 minut do wyrośnięcia. Piec 30 – 40 minut w temp. 180°C. Wieniec ostudzić.

Śmietankę dokładnie wymieszać z cukrem pudrem i skórką cytrynową na gładką masę. Tak przygotowanym lukrem udekorować wieniec.