

Ciasto "Tygrysek"

data aktualizacji: 2020.04.27 autor: Redakcja



Składniki na ciasto:

3 szklanki mąki

1 kostka masła

3/4 szklanki cukru pudru

2 łyżki gęstej śmietany

4 żółtka

2 łyżeczki proszku do pieczenia

Wykonanie ciasta: Z podanych składników zagnieść kruche ciasto. Podzielić na 2 części, jedną przełożyć na wysmarowaną tłuszczem blachę, a z drugiej części zrobić pierogi z makiem.

Masa makowa do pierogów: 20 dkg maku sparzonego i zmielonego, 2 łyżeczki masła, 1 jajko, 2 łyżeczki miodu, olejek migdałowy, dowolne bakalie i cukier do smaku. Z podanych składników przygotować masę i zrobić pierogi.

Wierzch ciasta wcześniej przygotowanego posmarować powidłami śliwkowymi. Ułożyć na to zrobione pierogi i upiec. Następnie przygotować roladę.

Rolada: 4 jajka, pół szklanki cukru, pół szklanki mąki, płaska łyżeczka proszku do pieczenia. Z podanych składników upiec roladę, a następnie posmarować ją marmoladą lub dżemem morelowym.

Masa budyniowa: pół litra mleka, 2 budynie waniliowe lub śmietankowe bez cukru ugotować i ostudzić. 1 kostkę masła, cukier do smaku. Masło dobrze utrzeć, dodać przestudzony budyń.

Przygotowanie „Tygryska”: Na wystudzone ciasto z pierogami wyłożyć masę budyniową. Na masę układać pokrojoną roladę w plastry, a pomiędzy nią układać brzoskwinie z puszki. Wszystko zalać 2 tężejącymi galaretkami. Tak wykonane ciasto wstawić do lodówki na całą noc.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/35352-ciasto-tygrysek>