

Ciasto Karlssona

Dosta?am od kolegi link do kulinarnego bloga sweetworldofs.pl Wertuj?c wpisy wyczyta?am, ?e S – autorka bloga, ma babci?, która jest Szwedk? i ?e S pami?ta z dzieci?stwa jej wypieki i ich szwedzkie nazwy. Nie mog?am jej nie zaprosi? na tytuurzadzisz.pl. Wreszcie rozstrzygnie si? jakie to ciasto piek? Szwedzi na Wielkanoc. Typy by?y ró?ne - od strojnego tortu marcepanowego, po skromne bu?eczki z cynamonem.

S czyli Sandra Frej proponuje Wam co? zupe?nie innego.

Karlssons påskkaka / Wielkanocne ciasto Karlssona

"Gdy otrzyma?am propozycj? przygotowania posta ze szwedzkim ciastem wielkanocnym w roli g?ównej pierwsz? rzecz?, jak? zrobi?am, by? telefon do mojej szwedzkiej Babci. Wielkanoc w Jej towarzystwie kojarzy mi si? g?ównie ze ?wi?tecznymi dekoracjami (ga??zkami, kurczaczkami i – obowi?zkowo! – kolorowymi piórkami) i wielkim jajkiem wype?nionym czekoladowymi ?akociami. Je?li chodzi o inne s?odko?ci – obowi?zkowy jest sernik, ciasto czekoladowe i marchewkowe. Ale nie takie marchewkowe, jak to, które jest u nas najpopularniejsze – tylko takie bez cynamonu z wyra?nie wyczuwalnym cytrynowym aromatem. Dodatkowo posmarowane serkiem Philadelphia z szafranem. Smak jest specyficzny, ale bardzo szwedzki."

Karlssons påskkaka

Sk?adniki:

- 75g mas?a
- 2 dl cukru
- 3 jajka
- Sok i sk?orka z 0,5 cytryny
- 2 marchewki
- 3 dl m?ki
- 1 ?y?eczka proszku do pieczenia
- Mas?o do wysmarowania tortownicy
- 200g serka Philadelphia (zanim w sklepach pojawi?a si? Philadelphia, Babcia u?ywa?a ser Kesella albo homogenizowany ods?czony na gazie. Bez tej "operacji" oba by?y zbyt mokre).
- 1 ?y?ka cukru pudru
- 0,25g szafranu

Przygotowanie:

1. Nagrzej piec do 200 °C
2. Wymieszaj serek Philadelphia z cukrem pudrem i szafranem, wstaw do lod?wki
3. Obierz i zetrzyj marchewki na drobnej tarce
4. Utrzyj mas?o z cukrem
5. Dodaj jajka i ubijaj a? sk?adniki si? po??cz?
6. Dodaj marchewk?, sk?ork? i sok z cytryny i dok?adnie wymieszaj
7. Dodaj m?k? i proszek do pieczenia, mieszaj do po??czenia si? sk?adnik?w
8. Okr?g?? form? do pieczenia wy?ó? pergaminem, brzegi posmaruj mas?em
9. Prze?ó? ciasto do foremki, piecz ok. 30 minut (do suchego patyczka), wystud?
10. Wyjmij krem z lod?wki i dok?adnie wymieszaj, ?eby dok?adnie rozprowadzi? kolor, który „pu?ci?” szafran
11. Posmaruj wierzch wystudzonego ciasta kremem, ozd?b kurczaczkami, pisankami i innymi ozdobami wielkanocnymi

Smacznego! :)

www.sweetworldofs.pl