Przepis: Tradycyjne ciasto na Trzech Króli

Instrukcje Nie. 1286



Dlaczego pyszne **Ciasto Trzech Króli** miałoby być tylko w Dzień Trzech Króli? Każdy z pewnością będzie się nim delektował podczas rodzinnej uroczystości lub po prostu dlatego. Oto **przepis** na tradycyjne ciasto.

A oto jak to działa:
Zgodnie z typową francuską tradycją, w dniu Trzech Króli w cieście zapieka się małą porcelanową figurkę. Osoba, która znajdzie małą koronę w swoim kawałku ciasta, będzie królem przez cały dzień i będzie miała szczególne szczęście.

Składniki
2 bułki okrągłego ciasta francuskiego
150 g mielonych migdałów
150 g cukru pudru
150 g miękkiego masła 3 jajka (małe)
1 żółtko

Krem migdałowy
Najpierw wymieszaj cukier puder i masło w misce, aby uzyskać puszystą masę. Następnie stopniowo dodawaj do masy jajka i mielone migdały, na przemian.

Układanie warstw ciasta i pieczenie
Teraz umieść pierwszą warstwę ciasta francuskiego na blasze do pieczenia i rozprowadź pierwszą warstwę kremu migdałowego na cieście, omijając krawędzie ciasta. Jeśli masz pod ręką małą koronę, możesz ją teraz ukryć. Alternatywnie można ukryć dekorację cukrową. Zwilż brzeg ciasta francuskiego odrobiną wody i umieść drugą warstwę ciasta francuskiego na wierzchu ciasta. Opuszkami palców dociśnij obie warstwy ciasta francuskiego do siebie na krawędziach, aby je połączyć. Czubkiem noża narysuj na cieście kratkę. Posmaruj ciasto żółtkiem i piecz w piekarniku w temperaturze 180°C (170°C z termoobiegiem) przez około 40 minut. Po upieczeniu ciasto będzie miało piękny złotobrązowy kolor. Jak tylko ciasto Trzech Króli ostygnie, można je podawać.

Szczegóły artykułu:

Numer pozycji	Nazwa artykułu	Ilość