

Drożdżówki z wiśniami i kremem migdałowym.....

Ciasto:

60 ml ciepłej wody
1 łyżka + 1 łyżeczka (razem 9 g) suchych drożdży instant
500 g mąki pszennej tortowej, przesianej
60 g cukru
1 łyżeczka soli
5 jajek
350 g masła, miękkiego

Nadzienie:

wiśnie, lub inne owoce

Krem migdałowy:

4 żółtka
60 g cukru
50 g mąki
1/2 litra tłustego mleka
50 g bardzo drobno zmielonych migdałów
1/2 łyżeczki esencji migdałowej (ekstraktu)

oraz:

1 jajko, roztrzepane

Lukier migdałowy:

3/4 szklanki cukru pudru
około 4 - 5 łyżek wody
1 łyżeczka esencji migdałowej (ekstraktu)

Wieczorem wyrabiamy ciasto...wsypujemy drożdże do kubka z ciepłą wodą, mieszamy, przykrywamy ściereczką i odstawiamy na 10-15 minut. Do dużej miski wsypujemy mąkę, cukier, sól, dodajemy drożdże z wodą i mieszamy. Dodajemy po 1 jajku i mieszamy lub miksujemy składniki na wolnych obrotach miksera, aż składniki prawie się połączą w jedną masę. Ciasto powinno być gładkie i elastyczne, ale powinno przyklejać się do dna i ścianek miski. Ciasto wyrabiamy jeszcze przez około 10 minut (rękami lub mikserem). Przykrywamy ściereczką i odstawiamy do wyrośnięcia w ciepłe miejsce na półtorej godziny. Do wyrośniętego ciasta dodajemy partiami masło, wyrabiając rękami lub mikserem na średnich obrotach. Miksujemy tylko do czasu całkowitego połączenia się masła z ciastem. Ciasto wkładamy do miski, przykrywamy folią i wstawiamy na noc do lodówki.

Następnego dnia rano:

krem migdałowy: żółtka i cukier ubić, aż masa zbieleje i będzie puszysta. Dodać przesianą mąkę i delikatnie wymieszać łyżką. W międzyczasie zagotować mleko. Mieszając masę jajeczną łyżką, połączyć ze stopniowo dolewany wrzącym mlekiem. Mieszać aż krem będzie gładki. Przełąć do garnka z grubym dnem i mieszając, podgrzewać na wolnym ogniu, aż krem zgęstnieje. Delikatnie zagotować, zdjąć z ognia, wymieszać z mielonymi migdałami i esencją migdałową. Ostudzić. Wyjąć ciasto drożdżowe z lodówki i rozwałkować je na placki o grubości 1 cm, na lekko posypanej mąką stołnicą. Ciasto pokroić na mniejsze kwadraty o boku około 7 cm. Na środek nakładać po jednej łyżce kremu i po 4 wiśnie. Składając wszystkie rogi ciasta do środka, bardzo dokładnie je zlepiać, tak, aby winie pozostały widoczne w szparach. Układać na blachach wyłożonych papierem do pieczenia, w odległości 5 cm od siebie. Odstawić do wyrośnięcia na około godzinę. Piekarnik nagrzać do 200 stopni. Drożdżówki posmarować roztrzepanym jajkiem i wstawić do piekarnika. Piec na złoty kolor przez około 15 minut. Wyjąć z piekarnika, lekko ostudzić i przełożyć do wystygnięcia na metalową kratkę.

Przygotować lukier: cukier puder przesiać na płaski talerz, dodać esencję migdałową i stopniowo dodając wodę, mieszać, aż powstanie gęsty lukier. Posmarować wierzch drożdżówek.

