

Brzoskwinki w cieście francuskim

Składniki:

100 ml zimnej wody
pół łyżeczki miałkiej soli

Kasia

75 g mąki krupczatki
125 g mąki pszennej
pół opakowania budyniu waniliowego,
mleko - tyle ile potrzebne jest w przepisie budyniu
3 łyżki likieru amaretto,
brzoskwinie
cukier puder

Wykonanie:

Ciasto francuskie:

Wodę wlać do szklanki, dodać sól i mieszać, aż sól się rozpuści. W rondelku roztopić 1/6 Kasi. Obydwie mąki wsypać do miski. Dodać posoloną wodę, roztopione masło i zagnieść ciasto. Uformować kulę, spłaszczyć dłonią, zawinąć w folię i wstawić do lodówki na 2 godziny. Pozostałą Kasię pokroić na małe kawałki, włożyć do miski i utrzeć na gładką masę. Utarte masło włożyć między 2 warstwy folii spożywczej lub papieru do pieczenia. Rozwałkować na prostokąt grubości 2 cm i wstawić do lodówki. Ciasto wyjąć z lodówki. Stolnicę lekko oprószyć mąką, położyć ciasto i, tocząc wałek w jednym kierunku rozwałkować na kwadratowy placek grubości około 2 cm, tak by środek był grubszy niż boki. Na środku rozłożyć schłodzoną Kasię, tak by rogi znajdowały się pośrodku boków ciasta. Rogi ciasta połączyć z Kasią, formując kopertę, i zlepiać ciasto na złączeniach, aby nie wydostawało się na zewnątrz podczas wałkowania. Ciasto z Kasią wewnątrz rozwałkować na prostokąt długości 3 x większej niż szerokość. Ciasto złożyć na 3 części, formując prostokąt. Wstawić do lodówki na 1 godzinę. Ciasto wyjąć z lodówki, obrócić o 90°, rozwałkować na prostokąt. Złożyć na 3 części i wstawić do lodówki na co najmniej godzinę. W ten sposób, tocząc wałek w jednym kierunku, rozwałkowywać i składać ciasto 6 razy, za każdym razem wstawiając je do lodówki na godzinę. Po każdym schłodzeniu ciasto należy wałkować na stolnicy posypanej cienką warstwą mąki, aby nie przywierało. Ciasto przed pieczeniem rozwałkować na grubość około 3 - 5 mm. Ciasto pokroić w kwadraty. Przygotować budyń według przepisu na opakowaniu. Brzoskwinie obrać, pokroić. Na środek połowy kwadratów położyć łyżeczkę masy budyniowej, przykryć połówkami brzoskwiń, pokropić

likierem i nakryć pozostałymi kwadratami, zlepzić. Po upieczeniu oprószyć cukrem pudrem.

