

Oponki z kremem

Przepis dodany przez użytkownika innanizja



smaczne oponki ;]

Czas przygotowania: 1 godzina

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: średnio trudne

Kaloryczność: 440 kCal

Potrzebne składniki:

- mąka - 35 dag
- drożdże - 2 dag
- letnie mleko - 1/2 szkl.
- masło - 10 dag
- sok pomarańczowy - 100 ml
- jajka - 4 szt.
- cukier - 10 dag
- likier pomarańczowy - 50 ml
- cukier waniliowy - 2 torebki
- twaróg - 25 dag
- sok z limetki - 2 łyżka(i)
- śmietanka kremówka - 20 dag
- Smietan-fix - 1 torebka
- limetka lub cytryna do dekoracji -

Przydatne akcesoria:

9 foremek o średnicy 10 cm

Etapy przyrządzania:

- 1.** Mąkę wsyp do miseczki, zrób zagłębienie, wkruszyć drożdże. Wlej letnie mleko i przemieszaj, zbierając niewielką ilość mąki z brzegów zagłębienia. Odstaw na 15 min w ciepłe miejsce.
- 2.** Stop masło, lekko ostudź. Jajka utrzyj z 5 dag cukru na puszystą masę. Połącz z masłem. Wymieszaj z rozczyntem, wyrób rzadkie ciasto. Przykryj, odstaw na 30 min, by wyrosło.
- 3.** Ciasto nałóż do 9 natłuszczonych foremek (z kominkiem) o śred. 10 cm. Odstaw na 20 min. Piecz ok. 20 min w temp. 200 °C. Ostudź. Sok utrzyj z likierem i 1 torebką cukru waniliowego. Skrop ciastka. Twaróg utrzyj z sokiem z limetki, cukrem i cukrem waniliowym. Połącz ze śmietanką ubitą ze Smietan-fixem. Oponki rozkrój, przełóż kremem. Udekoruj resztą kremu, częściami limetki i skórką otartą z owocu.