100 g czerstwego piernika, 50 g rodzynek, 100 g orzechów, 50 g fig, 2 łyżki posiekanej smażonej skórki pomarańczowej, 1 łyżka posiekanych suszonych moreli, 1 łyżka posiekanych suszonych śliwek, 150 ml gęstej śmietany, 2 żółtka, 50 g masła, 80 g cukru pudru

Orzechy zemleć, piernik zetrzeć na tarce i połączyć ze śmietaną oraz żółtkami utartymi z cukrem na pulchną masę. Dodać pozostałe bakalie i stopione masło. Dobrze wymieszać.

Po nałożeniu farszu na ciasto, zwinąć w ciasny rulon, a następnie skręcić 2-3-krotnie wokół osi. Ciasto posmarować po wierzchu białkiem i włożyć do formy wysmarowanej masłem. Pozostawić do wyrośnięcia.

KUCHNIA nr 1/95