

Bardzo kruche ciasto ze śliwkami i budyniową pianką



Autor: **sereberko80**
Przepisów: **661** Ocena: **10127**



> 6 os. > 60 min łatwe tanie



Składniki:

- Kruche ciasto:
- mąka krupczatka 2,5 szkl.
- proszek do pieczenia 1 płaska łyżeczka
- bardzo zimne masło 20 dag
- cukier 4 czubate łyżki
- żółtka 3
- jogurt 4 łyżki
- Pianka budyniowa:
- białka 5
- cukier 1 szkl. pełna
- budyń waniliowy bez cukru 2 op.
- sól szczypta
- dodatkowo:
- śliwki ok. 50 dag

Sposób przygotowania:

- 1 Kruche ciasto: Mąkę wymieszać z cukrem i proszkiem do pieczenia. Dodać żółtka, jogurt i mocno schłodzone masło (najlepiej włożyć je na ok. 1 godzinę do zamrażarki) pokrojone w drobną kostkę. Szybko zagniatamy ciasto. Gotowe dzielimy na dwie części 1/3 i 2/3). Ciasto zawijamy w folię i wkładamy do zamrażarki na ok. 1-1,5 godz. Blachę do pieczenia 20cm x 30 cm (u mnie o śr. 26 cm i 18 cm) wykładamy papierem do pieczenia. Większą część ciasta zetrzeć na tarce o dużych oczkach na spód blachy. Docisnąć aby ciasto połączyło się. Piec ok. 20 min. w temp. 185 stopni (do zarumienienia się). Wyjąć, wystudzić, w tym czasie przygotować budyniową piankę.

Budyniowa pianka: Białka ze szczyptą soli ubić dokładnie jak na bezę. Gdy piana z białek będzie sztywna, dodawać stopniowo po łyżce cukru. Do gotowej masy bezowej wsypać budyń w proszku i miksować całość do całkowitego, dokładnego połączenia.

Śliwki umyć, wyjąć pestki i owoce przekroić na 4 lub 8 części.

Na upieczony i wystudzony spód należy wyłożyć budyniową piankę, wyrównać. Ułożyć na niej śliwki obok siebie i lekko docisnąć. Na wierzch zetrzeć resztę ciasta. Tym razem już nie ugniatać.



2 Piec w temp. 180 stopni ok. 50 min.



3 Wyjąć z piekarnika, wystudzić. Przed podaniem można posypać cukrem pudrem. Smacznego :-)



Twoje notatki do przepisu: