

Ciasto pleśniak ze śliwkami

Autor: **basiliana**Przepisów: **143** Ocena: **3100**

> 6 os.



> 60 min



średnie



tanie

Składniki:

- Ciasto kruche:
 - Mąka pszenna - 4 szklanki
 - Masło lub margaryna - 250 g
 - Żółtko jaja kurzego - 4 sztuki
 - Cukier puder - 2/3 szklanki
 - Proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
 - Kakao - 1 łyżka
- Beza:
 - Białko jaja kurzego - 4 sztuki
 - Cukier - 3/4 szklanki
 - Mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- Owoce:
 - Śliwki - ok. 600 g, może być więcej
 - Sok z cytryny - 2 łyżki
 - Cynamon do posypania (opcjonalnie)

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę wymieszać na stolnicy z cukrem pudrem i proszkiem do pieczenia, a następnie posiekać z masłem/margaryną. Pośrodku ciasta zrobić dołek, wlać do niego żółtka i zagniatą całość, tworząc okruchy.
- 2 Gdy ciasto będzie jeszcze sypkie, podzielić je na trzy części, przy czym jedna powinna być trochę większa niż pozostałe.
- 3 Większą częścią ciasta wylepić formę o wymiarach 26x30 cm wyłożoną papierem do pieczenia.
- 4 Do jednej z pozostałych części dodać kakao i zagnieść, tworząc kulę. Przy dłuższym zagniataniu kolor ciasta będzie jednolity, krótsze spowoduje, że uzyskamy jasno-ciemne wzory. Drugą z pozostałych części również zagnieść i umieścić obie w zamrażalniku, najlepiej na ok. 30 minut.
- 5 Śliwki przepołówić, usunąć z nich pestki i ułożyć owoce skórką do dołu na cieście umieszczonym w formie. Każdą połówkę śliwki posmarować lekko sokiem z cytryny i oprószyć cynamonem.
- 6 Białka ubić na sztywną pianę, a następnie stopniowo, po jednej łyżce, dodawać cukier. Ubijać do rozpuszczenia cukru i uzyskania gęstej masy, a następnie wmieszać 1 łyżkę mąki ziemniaczanej.

- 7 Zamrożone ciemne ciasto zetrzeć na tarce na śliwki.
- 8 Na ciemnym cieście delikatnie rozłożyć bezę.
- 9 Na bezę zetrzeć zamrożone jasne ciasto.
- 10 Umieścić całość w piekarniku nagrzanym do 180 st. C i piec przez ok. 45 minut.

Twoje notatki do przepisu: