

# Ciasto pleśniak ze śliwkami

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

&gt; 6 os.



&gt; 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 zagniąć 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 przepołowić, 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: