

Ciasto śmietanowe z musem morelowym

Autor: **Na_zywo**Przepisów: **1757** Ocena: **14904**

3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- ok. 900 g moreli
- 300 g masła
- 275 g cukru
- szczypta soli
- 6 jajek
- 1 cytryna
- 300 g mąki
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 250 g kwaśnej śmietany
- 250 g śmietany kremówki
- tłuszcz i mąka do blachy

Sposób przygotowania:

- 1 Morele umyj, przekrój wzdłuż na pół i wyjmij pestki. Masło utrzyj z 200 g cukru i szczyptą soli. Gdy masa będzie puszysta, kolejno wbijaj jajka. Cytrynę sparz, zetrzyj z niej skórkę i wyciśnij sok. Połowę skórkę i sok cytrynowy dodaj do masy maślanej. Mąkę przesiej z proszkiem do pieczenia. Porcjami wsyp do ucieranej masy. Ciasto wymieszaj mikserem.
- 2 Blachę o wymiarach 25 x 40 cm posmaruj tłuszczem, oprósz mąką i rozsmaruj przygotowane ciasto. Równo ułóż 800 g moreli i lekko wciśnij je w ciasto. Wstaw do piekarnika rozgrzanego do temperatury 200°C. Po 20 minutach przykryj ciasto kawałkiem folii aluminiowej i piecz jeszcze 10 minut. Wystudź.
- 3 Pozostałe morele zmiksuj z 25 g cukru. Kwaśną śmietaną wymieszaj z resztą skórkę cytrynowej i 50 g cukru. Kremówkę ubij na sztywno i domieszaj do masy ze śmietany. Krem rozsmaruj na wystudzonym placku.
- 4 Mus morelowy przełóż do szprycy cukierniczej z niewielkim otworkiem. Wyciśnij na wierzch placka kilka rzędów małych kropeczek. Następnie delikatnie przeciągnij po nich wykałaczką tak, by powstał dekoracyjny wzorek. Gotowy placek wstaw na godzinę do lodówki. Przed podaniem pokrój na kwadraty. Czas przygotowania: 60 minut. Cena porcji: ok. 3 zł. Kalorie: porcja 280 kcal.

Źródło: Na żywo

Twoje notatki do przepisu: