

Ciasto z malinami, kruszonką i budyniową pianką - przepis



Autor: **ilovebakepl**
Przepisów: **160** Ocena: **2837**



5-6 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- 2,5 szklanki mąki pszennej
- 250 g masła lub margaryny
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 3 łyżki cukru pudru
- 5 żółtek
- SKŁADNIKI NA MASĘ: 5 białek
- 1 szklanka drobnego cukru
- 16 g cukru waniliowego
- 2 opakowania budyniu śmietankowego lub waniliowego (2 x 40 g)
- 1 szklanka oleju
- DODATKOWO: 500 g malin świeżych lub mrożonych
- cukier puder do oprószenia malin

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę przesiewamy razem z proszkiem do pieczenia, dodajemy pokrojoną margarynę, cukier puder oraz 5 żółtek. Wszystko razem zagniatamy na gładkie ciasto. Dzielimy ciasto na 2 części, ok. 60 % i 40 %. Zawijamy w folię i wkładamy do zamrażarki na ok. 2 godz, możemy zostawić na całą noc. Blachę (woryginalie 25 x 25 cm, ja robiłam z połowy porcji w keksówce o wym. 10 x 20 cm) smarujemy masłem i wykładamy papierem do pieczenia. Schłodzoną większą część ciasta ścieramy tarką na dno foremki, na koniec lekko przyklepując ciasto. Pieczemy w temp. 180 C przez 20 min. Po upieczeniu odstawiamy do wystudzenia. Białka ubijamy na sztywno, pod koniec dodajemy powoli cukry, proszek budyniowy oraz olej, cały czas miksując. Na wystudzony spód wykładamy masę. Maliny lekko oprószamy cukrem pudrem i układamy na wierzchu masy, otworkami do góry. Maliny lekko dociskamy do środka masy. Mniejszą część ciasta ścieramy na wierzch. Pieczemy w temp. 190 C przez 30-40 min. Wyjmujemy i czekamy do całkowitego wystudzenia, inaczej ciężko będzie się kroić. Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: