

Ciasto ze śliwkami



Autor: **malenstwo**
Przepisów: 1 Ocena: 50

   
> 6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

• :)

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę przesiać na stolnicę, posiekać z masłem, po czym dosypać odrobinę cukru i wyrabiać w środek jajko. Zagnieść szybko kruche ciasto i włożyć je przykryte na 2 godziny do lodówki. Ciasto rozwałkować i wyłożyć nią dno i boki tortownicy (o średnicy 28 cm.). Spód ponakłuwać a następnie wstawić do nagrzanego piekarnika i piec 20 minut w temperaturze 200 stopni, żelatynę rozpuścić w trzech łyżkach zimnej wody. Śliwki umyć, wydrylować i gotować z cukrem przez 5 minut. Mąkę ziemniaczaną rozmieszać w zimnej wodzie, dolać do śliwek i zagotować. Dosypać zmielone orzechy. Do masy śliwkowej dodać również żelatynę. Masę ułożyć na cieście, całość odstawić do lodówki do zagęstnienia na 1 godzinę, śmietanę ubić na sztywno. Ciasto ozdobić bitą śmietaną i połówkami orzechów.

Twoje notatki do przepisu: