

Ciasto ze śliwkami pod bezową chmurką



Autor: **dragonik7**
Przepisów: **95** Ocena: **1440**



> 6 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- 250 g mąki
- 250 g masła
- 50 g cukru pudru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 4 żółtka
- 4 białka
- 200 g cukru
- 3 łyżeczki mąki ziemniaczanej
- ok 500 g śliwek
- cukier do posypania śliwek

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę i cukier puder przesiewamy do miski, dodajemy proszek do pieczenia a następnie masło. Całość siekamy nożem. Dodajemy żółtka i zagniatamy gładkie ciasto. Blachę o wymiarach 26x36 cm wykładamy papierem do pieczenia. Rozprowadzamy równomiernie ciasto.
- 2 Ze śliwek wyjmujemy pestki, układamy je na cieście (skórką do dołu). Jeśli śliwki są dość kwaśne posypujemy je cukrem. Piekarnik nagrzewamy do temperatury 170°C, wstawiamy ciasto. Zapiekamy ok 20 minut.
- 3 Kiedy ciasto się piecze z białek ubijamy sztywną pianę. Pod koniec ubijania stopniowo dodajemy cukier oraz mąkę ziemniaczaną. Na zapieczone ciasto wykładamy pianę. Ja wykładałam ją łyżką po łyżce obok siebie aby powierzchnia bezy była nierównomierna. Wstawiamy do piekarnika. Pieczemy 20-30 minut w temperaturze 170°C aż nasza beza będzie złota. Pozostawiamy z lekko uchylonymi drzwiczkami w piekarniku do ostygnięcia.

Twoje notatki do przepisu: