

Cytrynowe ciasto ze śliwkami

Pierre Herme



Autor: **ilovebakepl**
Przepisów: **160** Ocena: **3732**



> 6 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- 1 szklanka mąki
- 1 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 szklanka cukru
- skórka starta z dwóch cytryn
- 4 jajka, temp. pokojowa
- 3 łyżki mleka, temp. pokojowa
- 1 łyżka soku z cytryny
- 100g masła, roztopionego jeszcze ciepłego
- 2/3 szklanki oleju
- 1,5 szklanki śliwek np. węgierek

Sposób przygotowania:

- 1 Śliwki przekrawamy na pół, wyjmujemy pestki i kroimy jeszcze na pół. Mąkę przesiewamy razem z proszkiem do pieczenia i odstawiamy. Cukier łączymy ze skórką startą z dwóch cytryn i dłońmi mieszamy, aż stanie się lekko wilgotny. Następnie dodajemy jajka i miksujemy na najwyższych obrotach miksera przez ok. 3 minuty, aż masa stanie się kremowa i jasna. Zmniejszamy obroty miksera, dodajemy 3 łyżki mleka i mąkę z proszkiem, miksujemy do połączenia. Następnie masę łączymy z sokiem z cytryny i jeszcze ciepłym, roztopionym masłem oraz olejem. Formę (u mnie tortownica o śr. 26 cm) smarujemy lekko masłem i wykładamy papierem do pieczenia. Na dno przekładamy pokrojone śliwki i zalewamy przygotowanym ciastem. Pieczemy w temp. 180 C przez ok. 40 min, do tzw. suchego patyczka. Po upieczeniu ciasta kładziemy na wierzch tortownicy stolnicę i szybko przewracamy ciasto, aby dno tortownicy było na górze. Lekko wyciągamy ciasto z formy. Po około. 15 min. powoli możemy zerwać papier do pieczenia. Ciasto posypujemy cukrem pudrem. Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: