

# RÓŻANY NA KRUCHYM SPODZIE



Autor: **smaczego**  
Przepisów: **791** Ocena: **22197**



> 6 os. > 60 min średnie przystępne

## Składniki:

- Na kruche ciasto:
- mąka, 2 i 1/2 szkl.
- cukier, 3/4 szkl.
- żółtko, 1
- masło, 20

## Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę przesiać na stolnicę. Dodać pokrojone na małe kawałki mocno schłodzone masło oraz cukier. Składniki siekać długim nożem, aż powstaną grudki. Dołożyć żółtko. Rękoma szybko zagnieść kruche ciasto. Uformować kulę, zawinąć w folię spożywczą i włożyć do lodówki na około 30 minut.
- 2 Schłodzone ciasto rozwałkować na cienki placek. Wylepić nim wyłożoną posmarowaną margaryną formę w kształcie serca. Ciasto ponakłuwać widelcem w kilku miejscach. Wstawić do piekarnika rozgrzanego do temperatury 200°C. Piec ok. 12-15 minut. Wystudzić.
- 3 Przygotować masę różaną: śmietankę wlać do garnka o grubym dnie. Dodać cukier i margarynę. Masę gotować stale mieszając, na małym ogniu, aż wygotuje się do połowy objętości. Dodać konfiturę z róży oraz sok z owoców.
- 4 Ciasto posmarować gorącą masą. Wierzch wygładzić szerokim nożem. Odstawić do zastygnięcia. Następnie oblać lukrem lub stopioną polewą czekoladową. Udekorować np. rozetkami z masy marcepanowej i płatkami róży zanurzonymi w lekko roztrzepanym białku i posypanymi cukrem.

## Twoje notatki do przepisu: