

Ciasto drożdżowe ze śliwkami i orzechową polewą



BENKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto

mąka	2 szkl
drożdże świeże	30 g
cukier	100 g
cukier waniliowy	
mleko	120 ml letniego
jajko	
masło	50 g
olej	2 łyżki
sól	szczypta

Wierzch

śliwki	700 g
orzechy włoskie	150 g
cukier	100 g
śmietana 18 proc	2 łyżki
miód płynny	1 łyżka
masło	50 g
olej	do posmarowania formy
potrzebne akcesoria kuchenne	duża tortownica min. 30 cm

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Z drożdży, łyżeczki cukru, łyżki mąki i odrobiny mleka robimy zaczyn i odstawiamy do wyrośnięcia.

Resztę mąki umieszczamy w misce, dodajemy jajko, wyrośnięte drożdże, miesimy ciasto, mleko dolewając stopniowo, pod koniec mieszania dodajemy tłuszcz.

Ciasto przykrywamy ściereczką i odstawiamy do wyrośnięcia.

2. Orzechy grubo siekamy.

W rondelku o grubym dnie rozpuszczamy cukier na jasny karmel, dodajemy masło, mieszamy aż się roztopi, dokładamy miód i śmietanę, podgrzewamy wszystko ciągle mieszając, gotujemy chwilę, do momentu gdy masa będzie gładka.

Wsypujemy orzechy, mieszamy i już nie gotujemy, odstawiamy do przestudzenia.

3. Śliwki myjemy, przecinamy na pół, usuwamy pestki, a połówki kroimy jeszcze na ćwiartki.

Dużą tortownicę (30 cm średnicy) smarujemy masłem i wykładamy ciastem.

Na wierzchu układamy śliwki, posypujemy orzechami w karmelu.

Odstawiamy żeby ciasto podrosło.

4. Pieczemy w 180 *C ok. 40 minut .