

Ciasto śliwkowo-gruszkowe



A_KA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Lista składników

mąka	2 szklanki
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
kwaśna śmietana	2 łyżki
jajko	2 sztuki
masło lub margaryna	1/2 kostki
olej	3 łyżki
cukier	3/4 szklanki
cukier waniliowy	1 łyżeczka

kruszonka

mąka	150 gram
cukier	100 gram
masło	100 gram
cukier waniliowy	1 łyżka
sól	1 szczypta

owoce

śliwki	300 gram drylowanych
gruszki	6 twardych
cukier	3 łyżki
woda	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śliwki drylujemy, przekładamy do rondla. Zalewamy wodą z cukrem, podgrzewamy, aż puszcza sok. Gruszki obieramy, kroimy na pół, usuwamy gniazda nasienne, dodajemy do śliwek i podgrzewamy. Zdjąć gruszki jak nabiorą różowego koloru. Cukier i cukier waniliowy utrzeć z masłem. Stopniowo dodać jajka, oliwę i śmietanę. Dolać likier pomarańczowy. Dosypać mąkę przesianą z proszkiem do pieczenia i zmiksować na puszystą masę. Ciasto przełożyć do foremki natłuszczonej masłem i wysypanej bułką tartą. Owoce odsączyć, wyłożyć na ciasto - na przemian. Przygotować kruszonkę - składniki wyrobić, dobrze schłodzić w lodówce (pracę nad deserem najlepiej zacząć więc od kruszonki). Zimną zetrzeć na ciasto (na tarce). Piec 50 minut w piekarniku nagrzanym do 180C (kruszonka powinna się zrumienić).