

Ciasto ze śliwkami i pianką budyniową



BEATRIS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto

mąka tortowa	3 szklanki
margaryna	250 g
proszek do pieczenia	1/2 łyżki
cukier puder	4 lekko czubate łyżki
żółtko jajek	5 sztuk

Masa budyniowa

białko	5 sztuk
cukier puder	1/2 szklanki
cukier	1/2 szklanki
cukier waniliowy	32 g
budyń waniliowy	bez cukru 2 opakowania
olej	120 ml

Dodatkowo

śliwki	ok. 70 dkg
---------------	------------

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Ciasto: Wszystkie składniki zagnieść na gładkie ciasto. Ciasto podzielić na 2 części w proporcjach 2/3 i 1/3. Z każdej części ciasta uformować wałek, włożyć do woreczków foliowych i odłożyć do zamrażalnika na ok. 2 godziny.
- KROK 2 Po tym czasie większą część ciasta zetrzeć na tarce o dużych oczkach i rozłożyć w natłuszczonej i posypanej mąką tortownicy (użyłam kwadratowej tortownicy o boku ok. 25 cm). Ciasto piec 180 stopniach przez ok. 20 minut (aż zacznie się lekko rumienić). Ciasto przestudzić.
- KROK 3 Masa: Białka ubić na sztywną pianę. Stopniowo dosypywać do nich cukier, cukier waniliowy i cukier puder. Cały czas ubijać. Następnie wsypać proszek budyniowy, nie przerywając ubijania. Na koniec powoli dolewać olej. Ubijać, aż wszystko się połączy. Masę przełożyć na podpieczony, przestudzony spód, wyrównać powierzchnię.
- KROK 4 Śliwki umyć, dokładnie odsączyć, przekroić na pół, usunąć pestki. Połówki śliwek ułożyć na budyniowej masie wypukłą stroną do dołu, lekko je nią wcisnąć.
- KROK 5 Resztę ciasta z zamrażalnika zetrzeć na tarce o dużych oczkach, rozsypać na śliwkach.
- KROK 6 Ciasto wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec w 180 stopniach przez ok. 40-50 minut (aż się z wierzchu ładnie zrumieni).