

Krucze ciasto z jagodami i pianką



XXKATHERINEE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto

mąka pszenna	2,5 szkl.
masło	250g zimne
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
cukier puder	3 łyżki
cukier waniliowy	łyżka
żółtko jajek	5
ekstrakt waniliowy	łyżeczka

Pianka

białko	5
cukier drobny	szklanka
cukier waniliowy	łyżka
budyń śmietankowy	2x40g
olej roślinny	1/2 szkl.

Dodatkowo

jagody	500g
cukier puder	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Pokrojone w kostkę masło szybko zagniatam z pozostałymi składnikami. (jeśli ciasto jest zbyt sypkie można dodać 1-2 łyżki wody) Wyrobione ciasto dzielę na dwie części w proporcji 60/40 % każdą zawijam w folię i zamrażam.
- KROK 2 Blachę (33x20) smaruję masłem, wykładam papierem do pieczenia. Na spód blachy ścieram na tarce większą (60%) część ciasta, lekko przyklepuję dłonią, wyrównuję
- KROK 3 Podpiekam przez ok.20min na złoty kolor w temp. 190 stp.C Odstawiam do całkowitego wystudzenia.
- KROK 4 Zaczynam ubijać białka gdy upieczony spód ciasta jest już zimny. Po ubiciu na sztywno - powoli - łyżka po łyżce wsypuję drobny cukier i cukier wanil. cały czas ubijam pianę na największych obrotach. Następnie powoli wsypuję proszek budyniowy, miksuję cały czas by dobrze się rozpuścił. Strużką do masy wlewam olej, miksuję do połączenia składników.
- KROK 5 Na podpieczony zimny spód ciasta wykładam ubitą pianę. Wyrównuję i układam na niej gęsto jagody, lekko wpycham w pianę.
- KROK 6 Na wierzch ciast ścieram na tarce drugą część zamrożonego ciasta. Piekę w 190 stp.C ok. 30-40min. Przystudzone ciasto oprószyć cukrem pudrem.