

Krucze ciasto z jeżynami i delikatną pianką



JAGÓDKA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Krucze ciasto

mąka	425 g
masło	250 g
cukier puder	100 g
żółtka	5
proszek do pieczenia	1,5 łyżeczki

Pianka budyniowa

białka	5
cukier	220 g
olej	125 ml
budyń waniliowy	2
sól	szczypta

Dodatkowo

jeżyny	500 g
cukier puder	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto kruche

Masło kroimy w kostkę, dodajemy do pozostałych składników i zagniatamy kruche ciasto. Jeżeli ciasto jest zbyt sypkie, można dodać 2 łyżki zimnej wody. Gotowe ciasto dzielimy na trzy części. Dwie części łączymy ze sobą i zawijamy w folię spożywczą. Resztę ciasta również owijamy folią. Obie porcje ciasta wkładamy do zamrażarki.

Formę o wymiarach około 22 x 27 cm wykładamy papierem do pieczenia. Na spód ścieramy większą część ciasta, lekko przyklepujemy dłonią i wyrównujemy. Podpiekamy na złoty kolor w piekarniku nagrzanym do 190°C przez około 20 minut.

Pianka budyniowa

Białka ubijamy na sztywną pianę dodając szczyptę soli. Po ubiciu białek dodajemy do nich partiami cukier cały czas ubijając na najwyższych obrotach. Gdy cukier się rozpuści dodajemy budynie nadal mieszając. Na koniec strużką wlewamy olej i mieszamy chwilę do połączenia się składników. Na podpieczony, przestudzony spód ciasta wykładamy pianę, delikatnie równamy, wysypujemy gęsto jeżyny i delikatnie wciskamy je w pianę. Na wierzch ścieramy resztę zamrożonego ciasta. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180°C i pieczemy przez 45 minut. Po wystudzeniu dekorujemy cukrem pudrem.