

## Krucze ze śliwkami i pianą



**POLLY66**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>margaryna</b>	
<b>jajko</b>	2
<b>żółtko jajek</b>	
<b>cukier</b>	0,5 szklanki
<b>śliwki</b>	ok.60dag
<b>proszek do pieczenia</b>	łyżeczka
<b>mąka</b>	2,5 szklanki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kruszonka:  
masło 1/4 kostki  
żółtko  
cukier waniliowy opakowanie  
cukier 0,5 szklanki  
mąka niepełna szklanka

Z podanych składników wylepić ciasto i schować do lodówki. Białko odłożyć do piany.

Margarynę posiekać nożem, dodać jajka i żółtko oraz powoli wsypywać mąkę z proszkiem do pieczenia i cukier. Zamiast zwykłego cukru można wsypać opakowanie waniliowego i uzupełnić cukrem pudrem. Zagniać ciasto. Gotowe zawinąć w folię i schować do lodówki. W tym czasie owoce umyć, wypestkować. Ciastem wylepić formę do pieczenia i zapiec 10min w 180stopniach. Z białek (z ciasta i kruszonki), z dodatkiem soli, ubić pianę. Ciasto wyjąć, oprószyć bułką tartą i ułożyć połówki śliwek. Na wierzch wylać pianę i zetrzeć (lub porwać) kruszonkę. Piec w 180stopniach około 30min.