

Placek z malinami i prażonymi migdałami



GOOFY9



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

margaryna	14 dag
mąka	25 dag
cukier puder	10 dag
żółtka	4 sztuki
proszek do pieczenia	1 1/2 łyżeczka
białka	4 sztuki
cukier	18 dag
maliny	1 l
płatki migdałowe	15 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z podanych składników zagniatamy kruche ciasto. Rozwałkowujemy, wykładamy na blaszkę, nakłuwamy widelcem. Pieczemy około 10 minut w 170 stopniach.

Z białek ubijamy sztywną pianę, stopniowo w trakcie ubijania dodajemy cukier. Ubijamy. Pianę łączymy z malinami. Wykładamy ją na placek. Wierzch posypujemy podprażonymi na suchej patelni migdałami. Pieczemy 30 minut w 180 stopniach.