

## Skubaniec ze śliwkami



### HABIBI



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>margaryna</b>	150 g
<b>smalec</b>	100 g
<b>jajko</b>	4 szt.
<b>cukier puder</b>	250 g
<b>Soda oczyszczona Prymat</b>	1/2 łyżeczki
<b>kakao</b>	2 łyżki
<b>cukier waniliowy</b>	1 op.
<b>mąka krupczatka</b>	1/2 kg
<b>śmietana</b>	1-2 łyżki
<b>śliwki węgierki</b>	1 kg

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zagnieść margarynę, smalec, cukier waniliowy, 1/2 cukru pudru, żółtka, szczyptę soli, sodę, śmietaną oraz mąkę.

Kiedy powstanie zwarte ciasto, podzielić je na 3 części - owinać w folię i schłodzić w lodówce przez 1-2 godziny.

Wyjąć 2 porcje, rozwałkować i wylepić dno i boki blaszki.

Ciasto gęsto nakłuć widelcem i podpiec przez 10-15 minut.

W międzyczasie umyć, osuszyć i wydrylować śliwki oraz ubić na sztywno pianę z białek z dodatkiem reszty cukru pudru.

Połówki śliwek ułożyć gęsto na cieście, rozcięciem w górę, a następnie nakryć je pianą z białek.

Całość posypać suchym kakao - najlepiej przez małe sitko.

Resztę ciasta wyjąć z lodówki i skubać palcami niewielkie porcje wprost na pianę.

Blachę wsunąć do piekarnika nagrzanego do 180-190°C i piec 45 minut.

