

Placek z truskawkami na kruchym spodzie



BANDITKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

margaryna	125 gram
cukier puder	1/4 szklanki
mąka	1 i 3/4 szklanki
śmietana	1,5 łyżki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
truskawki świeże	20 dkg
cukier puder	1/2 szklanki
aromat waniliowy	1 szt
kisiel truskawkowy	1 szt
jajko	2 sz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na ciasto:

Mąkę należy posiekać z margaryną, następnie dodać mąkę, proszek do pieczenia oraz 1/4 szklanki cukru pudru. Dodać śmietanę. Białka oddzielić od żółtek, do ciasta dodać żółtka, zagnieść ciasto. Wstawić do lodówki na 20 minut. Wyjąć z lodówki, rozwałkować, na blachę posmarowaną margaryną i bułką wyłożyć i zapiekać 10 minut na złoty kolor. Wyjąć.

Masa truskawkowa:

Ubić pianę z białek, dodać cukier puder 1/2 szklanki i aromat waniliowy, ubijać, na końcu dodać kisiel, wymieszać mikserem. Truskawki pokroić w plasterki i wrzucić do mas.

Wykładać masę truskawkową na ciasto i piec około 15 minut w 180 stopniach. Pycha!