

Ciasto brzoskwińowe z konfiturą



MADI356



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

margaryna	1 szt
mąka	2 szkl
jajko	5 szt
cukier	1/4 szkl
mąka ziemniaczana	1 łyżka
brzoskwinie	2 puszki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
konfitura wiśniowa	100 g
cukier puder	100 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Margarynę rozpuszczamy w małym garnku, odstawiamy do wystudzenia. Białka oddzielamy od żółtek i ubijamy na sztywną pianę. Pod koniec ubijania dodajemy cukier i jeszcze chwilę miksujemy. Następnie do piany dodajemy żółtka, miksujemy. Mąkę przesiewamy wraz z proszkiem do pieczenia, łączymy z mąką ziemniaczaną, dokładnie mieszamy. Ciągłe miksując masę jajeczną dodajemy wymieszane wraz z proszkiem mąki oraz rozpuszczoną margarynę. Blachę natłuszczamy i wysypujemy bułką tartą. Ciasto wykładamy do formy. Na ciasto układamy połówki osączonej brzoskwiń. Ciasto pieczemy około 40 minut w temp. 180°C. Po upieczeniu ciasto posypujemy cukrem pudrem i w środek każdej brzoskwińi wkładamy porcję dżemu wiśniowego. Użyłam formy o wymiarach 22x27 cm.