

Skubaniec ze śliwkami



HABIBI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

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

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zagnieść margarynę, smalec, cukier waniliowy, 1/2 cukru pudru, żółtka, szczyptę soli, sodę, śmietanę 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, rozciąć 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.

