

# Śliwkowiec



## BIETKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

### Ciasto śliwkowe:

|                               |            |
|-------------------------------|------------|
| jajko                         | 10 szt     |
| cukier                        | 1,5 szkl   |
| cukier waniliowy              | 1 szt      |
| mąka pszenna                  | 4 łyżki    |
| śliwki kalifornijskie suszone | 50 dkg     |
| proszek do pieczenia          | 1 łyżeczka |

### Wkładka krucho-kokosowa:

#### ciasto a)

|                      |            |
|----------------------|------------|
| margaryna            | 20 dkg     |
| cukier puder         | 15 dkg     |
| mąka pszenna         | 20 dkg     |
| żółtko jajek         | 4 szt      |
| proszek do pieczenia | 2 łyżeczki |

#### ciasto b)

|                      |            |
|----------------------|------------|
| białko               | 4 szt      |
| cukier               | 20 dkg     |
| kokos                | 20 dkg     |
| mąka ziemniaczana    | 1 łyżka    |
| proszek do pieczenia | 1 łyżeczka |

### Krem:

|       |        |
|-------|--------|
| mleko | 2 szkl |
|-------|--------|

|                                     |            |
|-------------------------------------|------------|
| <b>cukier</b>                       | 3/4 szkl   |
| <b>cukier wanilinowy</b>            | 1 szt      |
| <b>mąka pszenna</b>                 | 2 łyżki    |
| <b>mąka ziemniaczana</b>            | 2 łyżki    |
| <b>żółtko jajek</b>                 | 2 szt      |
| <b>margaryna</b>                    | 250 gram   |
| <b>bakalie</b>                      |            |
| <b>orzechy włoskie</b>              | 20 mielone |
| <b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b> | 3/4 szkl   |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto śliwkowe: białka oddzielić od żółtek i ubić, do ubitych białek stopniowo dodawać cukier i cukier waniliowy, potem dodawać po 1 żółtku i na koniec dać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, orzechy mielone i śliwki pokrojone w kostkę. Ciasto podzielić na dwie części i wyłożyć na dwie formy o wymiarach 23x38 cm i piec około 40-50 minut w temp. 180 stopni. Wkładka krucho-kokosowa: najpier robimy ciasto a) czyli margarynę ucieramy z cukrem pudrem, stopniowo dodajemy żółtka i na koniec dajemy mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, mieszamy i wykładamy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia o wymiarach 23x38 cm, na to ciasto układamy różne bakalie pokrojone w drobną kostkę i teraz ubijamy ciasto kokosowe czyli ciasto b) białka ubijamy z cukrem, dodajemy kokos i mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, mieszamy i wykładamy na ciasto kruche z bakaliami i pieczemy około 50 minut w temp. 180 stopni. Gotujemy krem: 1,5 szklanki mleka gotujemy z cukrem i cukrem waniliowym, w pozostałym mleku rozrabiamy obie mąki i żółtka, wlewamy to na kipiące mleko, jak dobrze zakipi zdjąć z ognia i wystudzić. Margarynę ucieramy i łączymy z zimnym kremem. Przekładamy: ciasto śliwkowe + 1/2 kemu + wkładka krucho-kokosowa+ 1/2 kremu i zakrywamy drugim ciastem śliwkowym. Polewamy polewą.