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

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