

Ciasto drożdżowe truskawkowo - śliwkowe z kruszonką



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	1,20 kg
cukier	25 dkg
masło	25 dkg
jajko	5 sztuk
mleko	1,5 litra
sól	szczypta
cukier waniliowy	1 opakowanie
mąka	10 dkg
cukier puder	5 dkg
masło	5 dkg
truskawki świeże	0,5 kg
lukier	do smaku
śliwki	0,5 kg
drożdże	10 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do ciepłego mleka dodajemy pokruszone drożdże i łyżeczkę cukru, odstawiamy w ciepłe miejsce by wyrosło. Do miski wsypujemy połowę mąki i dodajemy rozczyn. Zagniatamy i odkładamy by ponownie wyrosło. Cukier utrzeć z żółtkami. Masło rozpuścić. Do gotowego ciasta dodajemy utarty cukier, masło, resztę mąki, cukier waniliowy oraz szczyptę soli. Ciasto zagnieść. Z białek ubić pianę i dodać do ciasta, zagnieść. Formę do pieczenia wysmarować masłem, a następnie wyłożyć ciasto. Truskawki i śliwki oczyszczamy a następnie kroimy na pół (jeśli są małe to w całości) i układamy na cieście.

SKŁADNIKI DO KRUSZONKI:

10 dkg mąki

5 dkg cukru

5 dkg masła roztopionego

Składniki połączyć ze sobą. Gotowe pokruszyć na ciasto. Piec w temp. 170-180°C ok. 40 min. Upieczone ciasto polewamy lukrem. Smacznego !!