

Krucze z pianką i borówkami



ALAAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

margaryna	1 kostka
mąka pszenna	1,5 szk
mąka krupczatka	1 szk
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
cukier puder	3 łyżki
cukier waniliowy	2 łyżeczki
żółtko jajek	5 szt
Pianka:	
białko	5 szt
cukier	1 szk
cukier waniliowy	1 łyżeczka
budyń waniliowy	2 szt
olej rzepakowy	0,5 szk
borówki amerykańskie	300 g
maliny świeże	100 g
cukier puder	do oprószenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Ciasto kruche; Wszystkie składniki ciasta włożyć do miski i zagnieść na jednolitą masę. Ciasto przełożyć na stolnicę, zagnieść i uformować wałek. Wałek podzielić na 5 części, 3 części i 2 części włożyć do osobnych woreczków i włożyć na 1 godzinę do zamrażarki. Blaszke z brzegami o wymiarach 28*20 cm wyłożyć papierem do pieczenia. 3 części ciasta zetrzeć na tarce na blaszkę. Włożyć do nagrzanego piekarnika na 180 st i podpiec na złoto około 15-20 min. Wyjąć i ostudzić.
- KROK 2 Piana ;zimne białka ubić na sztywno dodawać po łyżce cukru i cały czas ubijać tak długo aż piana będzie sztywna i lśniąca. Dodać cukier waniliowy, proszek budyniowy i miksować na wolnych obrotach dolewając powoli olej rzepakowy miksować do połączenia się składników. Pianę wyłożyć na podpieczony zimny spód. Na pianę wyłożyć umyte i osuszone owoce, lekko dociskając w pianę.
- KROK 3 Na owoce zetrzeć na tarce resztę ciasta. Włożyć ponownie do nagrzanego piekarnika na 180 st i piec około 40 min.
- KROK 4 Zimne ciasto oprószyć cukrem pudrem.