

Pleśniak śliwkowy



PIERNICZKOWO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	4 szklanki
cukier	1,5 szklanki
jajko	5 sztuk
margaryna	1 kostka
kisiel cytrynowy	1 sztuka
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
śliwki węgierki	15 sztuk
powidła śliwkowe	1 mały słoiczek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka oddzielamy o białek. Żółtka zagniatamy razem z margaryną, przesianą przez sitko mąką, 1 szklanką cukru i proszkiem do pieczenia. Ciasto wstawiamy na ok. 30 minut do lodówki. Śliwki przekrawamy na pół i wyjmujemy pestki. Białka ubijamy na sztywną pianę, po czym stopniowo dodajemy resztę cukru oraz kisiel i dalej ubijamy. Blachę o wymiarach 28 x 40 cm smarujemy tłuszczem i posypujemy bułką tartą. Na spód blachy układamy 2/3 ciasta i rozsmarowujemy powidła śliwkowe. Następnie układamy połówki śliwek (wybruszeniem do góry). Ciasto smarujemy ubitą pianą. Następnie bezpośrednio na pianę ścieramy (na tarce o dużych oczkach) pozostałą część ciasta. Ciasto wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 175 *C i pieczemy ok. 45 minut.