

Ciasto z morelami i bezą



LITTLECOOKERY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jaja	3 szt
cukier	150 g
mąka	250 g
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
masło	50 g
mleko	7 łyżki
sól	szczypta
morele	0,5 kg
cukier puder	200 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oddzielić żółtka od białek.

Żółtka utrzeć z 3 łyżkami gorącej wody na puszystą masę, dosypując powoli cukier. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia. Masło roztopić, ostudzić i dodać razem z mlekiem i mąką do żółtek. Piekarnik nagrzać do temp. 200 st. C. Blachę wyłożyć papierem do pieczenia (lub posmarować masłem). Ciasto rozsmarować na blasze i piec 15 minut.

W tym czasie umyć morele, osuszyć i usunąć pestki. Pokroić na małe kawałki. Białka ubić z solą na sztywną pianę, dosypując powoli cukier. Do piany dodać owoce.

Piekarnik przestawić na 150 st. C. Pianę z owocami rozsmarować na cieście i zapiekać w piekarniku 20 minut. Ostudzić i podzielić na kawałki (mi wyszły 32). Podawać świeże na stół :]

