Kruche ciasto z różową pianką



MIRA85

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Ciasto

mąka pszenna	2 szklanki
cukier	0,5 szklanki
cukier waniliowy	0,5 opakowanie
margaryna	100 gram
proszek do pieczenia	0,5 łyżeczki
żółtko jajek	2 sztuki
śmietana 18 proc	3 łyżki

Nadzienie

maliny świeże	100 gram
wiśnie bez pestek	100 gram

piana

sok malinowy	6 łyżek
białko	4 sztuki
cukier puder	0,5 szklanki

kruszonka

mąka pszenna	0,5 szklanki
cukier	3 łyżki
margaryna	100 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1	Mąkę wsypać do miski. Dodać proszek do pieczenia, cukry, margarynę, żółtka i śmietanę. Zagnieść ciasto.
KROK 2	Okrągłą blachę o średnicy 25 cm. wysmarować margaryną. Rozwałkować na nią całe ciasto.
KROK 3	Na rozwałkowane ciasto ułożyć umyte maliny i wydrylowane wiśnie.
KROK 4	Białka ubić na sztywną pianę z cukrem. Pod koniec ubijania wlać sok malinowy.
KROK 5	Pianę wyłożyć na owoce.
KROK 6	Z podanych składników przygotować kruszonkę. Rozsypać ją równomiernie na wierzch ciasta. Ciasto piec ok. 40 minut w 200 stopniach.