

Ciasto ze śliwkami



MARENKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	0,5 kg
margaryna	1/2 kostki
cukier	szklanka
jajko	2 sztuki
cukier waniliowy	opakowanie
śmietana	łyżka
śliwki	ok. 75 dag
białko	4 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z mąki, pr. do pieczenia, margaryny, cukru i cukru waniliowego oraz jajek i śmietany ugnieść kruche ciasto. Włożyć je na 30 min do lodówki. Następnie rozwałkować je i włożyć do wysmarowanej tłuszczem blachy i wysypanej bułką tarteą. Śliwki bez pestek obsypać cukrem a następnie obtoczyć je w mące lub bułce tartej aby nie było zakalca. Śliwki wyłożyć na ciasto i piec ok. 30 min. W tym czasie ubić pianę z białek wraz z cukrem i cukrem waniliowym. Pianę wyłożyć na śliwki i piec ciasto jeszcze ok 15 min.