Serowy drożdżowiec ze śliwkami

AGNIESZKA_B

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąki pszennej	70 dag
cukru	20 dag
maślanki	300 ml
drożdży świeżych	6 dag
soli	szczypta
masła	10 dag
żółtko jajek	5
konfitury z czerwonej porzeczki	3 łyżki
śmietany 30%	80 ml
śliwek węgierek	30 dag
twaróg	30 (pełnotłusty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiać do misy. Zrobić wgłębienie po środku, wsypać cukier, sól, walać maślankę i pokruszone drożdże. Delikatnie połączyć maślankę z drożdżami i odstawić całość na 15 minut. Dodać 3 żółtka, twaróg i konfiturę porzeczkową. Ucierać składniki mikserem dodając powoli roztopione gorące masło. Wyrobić gładkie ciasto, przykryć ściereczką i odstawić do wyrośnięcia w ciepłe miejsce na około 2 godziny.

Śliwki umyć, osuszyć, przekroić na pół, usunąć pestki i pokroić na mniejsze części. Formę do pieczenia wyłożyć papierem. Na blachę wyłożyć ciasto drożdżowe. Po wierzchu posypać cząstkami śliwek i polać śmietaną roztrzepana z pozostałymi żółtkami i łyżeczką cukru. Wstawić do piecyka nagrzanego do temperatury 180ºC i piec przez 50 minut. Smacznego:)