Kruche ciasto ze śliwkami i kisielową pianką



SLODKIENIEBO

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Na ciasto	
mąka pszenna	3,5 szkl
margaryna	250 g
smalec	1 łyżka
żółtko jajek	5 sztuk
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
cukier	5 łyżeczki
cukier waniliowy	1 łyżeczka
cynamon Prymat	1 łyżeczka
Nadzienie	
śliwki węgierki	1 kg
powidła śliwkowe	3-4 łyżki
Piana	
białko	5
sól	szczypta
cukier puder	0,5 szkl
kisiel cytrynowy	1 opakowanie
cynamon Prymat	0,5 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiewamy wraz z cynamonem i proszkiem do pieczenia na stolnicę. Dodajemy masło, smalec, żółtka, cukier i cukier waniliowy i całość siekamy nożem. Następnie ręcznie wyrabiamy ciasto. 2/3 ciasta formujemy w kulę. zawijamy w folię spożywczą i wstawiamy do lodówki na około 30 min. 1/3 część ciasta również owijamy folią i wkładamy do zamrażarki.
Śliwki myjemy, osuszamy i usuwamy pestki.
Dużą blachę do pieczenia, wykładamy papierem do pieczenia. Piekarnik rozgrzewamy do temperatury 180 stopni. Ciastem z lodówki wykładamy dno blaszki. (Ja rozwałkowuje ciasto małym wałeczkiem do ciasta, ale można również to rozwałkować ciasto na stolnicy i dopiero przełożyć do formy). Ciasto wkładamy do piekarnika i podpiekamy je około 10 minut.

Ciasto wyjmujemy z piekarnika, lekko studzimy i smarujemy powidłami śliwkowymi lub dowolnym dżemem. Wykładamy śliwki jedna obok drugiej.

Białka ubijamy na sztywną pianę ze szczyptą soli. Następnie dodajemy stopniowo cukier puder, cynamon i na końcu opakowanie kisielu. Pianę równo wykładamy na śliwki. Na wierzch ścieramy na tarce ciasto z zamrażarki.
Ciasto pieczemy 40-50 minut, aż wierzch się zarumieni.