

Ciasto ze śliwkami i serem



WIKTORIA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ciasto

mąka	225 gram
masło	125 gram
jajko	1 sztuka
cukier	60 gram
proszek do pieczenia	1/2 łyżeczki

masa serowa

ser biały	400 gram
mak	150 gram
jajko	2 sztuki
śmietana 18 proc	100 gram
cukier	150 gram
mąka ziemniaczana	2 łyżki

wierzch

mąka	125 gram
masło	100 gram
cukier	70 gram

dodatkowo

śliwki	12 sztuk
--------	----------

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 ciasto:
Wszystkie składniki na ciasto wsypujemy do miski, zagniatamy, a następnie ciasto rozwałkowujemy i przekładamy do formy (24cm) wysypanej bułką tartą. Formę z ciastem wstawiamy do lodówki na około 20 minut, w tym czasie zajmujemy się przygotowaniem śliwek, sera i kruszonki.
- KROK 2 masa serowa:
Ser, mak, jajka, śmietanę, cukier i mąkę przekładamy do miski, miksujemy tylko do połączenia składników (dłuższe miksowanie za bardzo napowietrzy masę, ser będzie się wybrzuszał i pękał z wierzchu)
Masę przelewamy na ciasto.
- KROK 3 Masę makowo-serową posypujemy odrobinę mąką a potem układamy połówki śliwek
- KROK 4 Śliwki posypujemy kruszonką, którą robimy jak poniżej:
Mąkę mieszamy z cukrem. Do suchych składników dodajemy posiekane zimne masło i szybko łączymy samymi opuszkami palców do momentu powstania okruszków (nie ugniatać!)
- KROK 5 Ciasto posypane kruszonką wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do 180 stopni na 60 minut. Po tym czasie drzwiczki piekarnika uchylamy i studzimy ciasto.
Ciasto przed krojeniem musi kilka godzin odstać