# Doradca Smaku V: Wpadła śliwka w kompot, odc. 16

**DORADCA SMAKU**

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

## SKŁADNIKI

| | |
|---|---|
| **Składniki** | |
| **cytryna** | 2 szt |
| **śliwki węgierki** | 500 g |
| **budyń śmietankowy** | 1 opakowanie |
| **cukier wanilinowy** | 1 opakowanie |
| **cukier** | 100 g |
| **200** | g mąka |
| **twaróg niezmielony** | 200 g |
| **masło** | 200 g |
| **proszek do pieczenia** | 1 łyżeczka |
| **jajko** | 2 szt |

**do smaku**

**Cynamon mielony Prymat**

**Imbir mielony Prymat**

**Goździki całe Prymat**

**Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat**

**do dekoracji**

**cukier puder**

**świeża mięta**

# SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

**Kroki postępowania**

KROK 1 Ze śliwek usuwamy pestki. Kilka możemy odłożyć do dekoracji.

KROK 2 Cytryny zgniatamy, turlając je, żeby wydobyć z nich więcej soku turlamy cytryny i wyciskamy z nich sok. Do soku dodajemy cały budyń śmietankowy, dokładnie mieszamy i doprawiamy odrobiną cynamonu. W moździerzu rozgniatamy goździki na puder i dodajemy niewielką ilość do soku z budyniem. Resztę pudru z goździków możemy dodać do cukru pudru, dzięki czemu powstanie cukier puder goździkowy do dekoracji dania. Dodajemy 1 łyżkę mąki pszennej oraz cukier i mieszamy. Połową masy zalewamy śliwki. Śliwki przekładamy do 4 słoików i zalewamy pozostałą masą.

KROK 3 Przygotowujemy ciasto: łączymy mąkę z twarogiem i masłem – masło powinno być w temperaturze pokojowej. Dodajemy 1 jajko, 1 łyżeczkę proszku do pieczenia oraz jedno opakowanie cukru waniliowego. Doprawiamy całość imbirem oraz szczyptą soli morskiej. Drewnianą łyżką wyrabiamy składniki do całkowitego ich połączenia.

KROK 4 Cisto rozwałkowujemy na stolnicy oprószonej mąką na plaster o grubości ok. 1 cm. Wycinamy z ciasta 4 kółka wielkości otworów słoików na śliwki i układamy je na śliwkach w słoikach. Jajko rozkłócimy i smarujemy nim wierzch ciasta w słoiczkach. Wierzch możemy posypać odrobiną cukru.

KROK 5 Słoiki ustawiamy w naczyniu żaroodpornym wyłożonym ręcznikiem papierowym. Naczynie zalewamy gorącą wodą do połowy wysokości słoików. Pieczemy przez 20 minut w piekarniku rozgrzanym do 180°C.

KROK 6 Gorące słoiki przekładamy na deski. Dekorujemy przygotowanym cukrem goździkowym, śliwkami i świeżą miętą.