

Pleśniak ze śliwkami



MYSZA75



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ciasto kruche

masło	200 masło zimne
mąka pszenna	250 garść
skórka pomarańczowa	1 łyżka
żółtko jajek	5 sztuk
proszek do pieczenia	1 łyżeczki
sól	1 do smaku
kakao	1/2 łyżeczki

beza

białko	5 białek
cukier	1 szklanka
mąka ziemniaczana	1 łyżka
sól do smaku	1 szczypta
ocet winny	1 łyżka

Lista składników

śliwki	500 g
mąka ziemniaczana	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Do miski przesiewam mąkę, dodaję proszek do pieczenia, masło pokrojone, żółtka.
- KROK 2 Dodaję skórkę pomarańczową, sól i kroję całość nożem następnie zagniatam krótko rękoma. Ciasto wstawiam na godzinę do lodówki.
- KROK 3 Blaszke o średnicy 24x24 cm wykładam papierem do pieczenia.
2/3 ciasta ścieram na tarce jarzynowej do formy wstawiam do nagrzanego piekarnika temp 180 stopni na 15 minut aż się podpiecze.
- KROK 4 Śliwki myję, kroję na pół, pozbawiam pestek. Śliwki obtaczam w mące ziemniaczanej.
- KROK 5 Białka temp pokojowa ubijam na sztywno z odrobiną soli. Dodaję po łyżce cukru i dalej ubijam aż piana będzie lśniąca a cukier rozpuszczony. Na końcu dodaję mąkę ziemniaczaną, ocet winny i łączę mikserem. Na podpieczone wystudzone ciasto układam śliwki, wykładam na to pianę z białek. Połowę ciasta które nam zostało mieszam z kakao.
- KROK 6 Na pianę ścieram ciasto jasne i ciemne. Wstawiam do piekarnika nagrzanego temp 180 stopni na 10 minut po czym zmniejszam na 150 stopni i piekę jeszcze 40 minut grzałki góra dół.