

Poduszeczki porzeczkowe z lukrem



ELISSA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Składniki na ciasto:

mąka tortowa	2 szklanki
margaryna	25 dag
jajko	1 sztuka
śmietana 12%	0.5 szklanki

Składniki na nadzienie:

czerwona porzeczka	1 szklanka
--------------------	------------

Składniki na lukier;

białko	1 sztuka
cukier puder	1 szklanka
barwnik spożywczy do ciast	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Ciasto: Margarynę rozcieramy opuszkami palców z mąką. Dodajemy śmietanę i jajko. Zagniatamy ciasto. Z ciasta formujemy kulę i wkładamy na około godzinę do lodówki. Ciasto wałkujemy i za pomocą noża wycinamy prostokąty. Nakładamy porzeczki na jeden prostokąt, drugim przykrywamy i widelcem wokół robimy wzorek aby ciasto się połączyło. Pieczemy w temperaturze 190 stopni do zrumienienia przez około 20-25 minut. Upieczone odkładamy do ostygnięcia.
2. Lukier: Białka ucieramy z cukrem pudrem (cukier puder dodajemy stopniowo). Lukier powinien być troszkę gęsty. Dodajemy barwnik i miksujemy.
3. Dekoracja: Poduszeczki dekorujemy lukrem i gałązkami czerwonej porzeczki.

