

"Pleśniak" ze śliwkami



BASILIANA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Kruche ciasto:

mąka pszenna	4 szklanki
cukier puder	0.7 szklanki
masło 82%	250 gramów
żółtko jajek	4 sztuki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
kakao	1 łyżka

Beza:

białko	4 sztuki
cukier	0.75 szklanki
mąka ziemniaczana	1 łyżka

Owoce:

śliwki	600 gramów
sok z cytryny	2 łyżki
cynamon	0.5 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Krucze ciasto:

Mąkę wymieszać na stolnicy z cukrem pudrem i proszkiem do pieczenia, a następnie posiekać z masłem. Pośrodku ciasta zrobić dołek, wlać do niego żółtka i zagniątać całość, tworząc okruchy. Gdy ciasto będzie jeszcze sypkie, podzielić je na trzy części, przy czym jedna powinna być trochę większa niż pozostałe. Większą częścią ciasta wylepić formę o wymiarach 26x30 cm wyłożoną papierem do pieczenia. Do jednej z pozostałych części dodać kakao i zagnieść, tworząc kulę. Drugą z pozostałych części również zagnieść i umieścić obie w zamrażalniku, najlepiej na ok. 30 minut.

Owoce:

Śliwki przepołowić, usunąć z nich pestki i ułożyć owoce skórką do dołu na cieście umieszczonym w formie. Każdą połówkę śliwki posmarować lekko sokiem z cytryny i oprószyć cynamonem.

Beza:

Białka ubić na sztywną pianę, a następnie stopniowo, po jednej łyżce, dodawać cukier. Ubijać do rozpuszczenia cukru i uzyskania gęstej masy, a następnie wmieszać 1 łyżkę mąki ziemniaczanej. Zamrożone ciemne ciasto zetrzeć na tarce na śliwki, na cieście delikatnie rozłożyć bezę i zetrzeć na nią jasne ciasto. Umieścić całość w piekarniku nagrzanym do 180 st. C i piec przez ok. 45 minut.