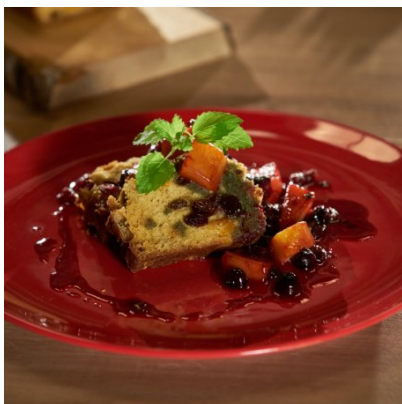


Doradca Smaku IX: Ciasto bakaliowe ze śmietaną i owocami, odc. 26



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cukier trzcinowy	3-4 łyżki
masło	200 gramów
jajko	2 sztuki
mąka pszenna	1 szklanka
mąka migdałowa	2 łyżki
śmietana 12%	2 łyżki
bakalie	3/4 szklanki
rodzynki sułtańskie	4-5 łyżek
mango	300 gramów
sok z cytryny	z połowy owocu
borówki	3 łyżki
miód lipowy	100 mililitrów
świeże listki werbeny	
Cukier z wanilią do ciast i deserów Prymat	1 opakowanie
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżeczka

Do smaku:

Chili pieprz cayenne mielone Prymat

Do dekoracji:

listki mięty

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do miski wsypujemy cukier trzcinowy, dodajemy 2/3 kostki masła, cukier z prawdziwą wanilią, jajka i miksujemy. Następnie dodajemy $\frac{3}{4}$ szklanki mąki pszennej, mąkę migdałową, sodę oczyszczoną i śmietanę. Ponownie miksujemy, aż do uzyskania gładkiej konsystencji.

Do pozostałej mąki pszennej dodajemy pokrojone morele, żurawinę, miechunkę i 2 łyżki rodzynek, mieszamy. Bakalie wsypujemy do ciasta i delikatnie mieszamy łyżką. Formę (keksówkę) wykładamy papierem do pieczenia i przekładamy ciasto. Pieczemy przez 40 minut w piekarniku rozgrzanym do 160°C.

Mango obieramy, kroimy w kostkę, skrapiamy sokiem z cytryny. Na patelni rozgrzewamy pozostałe masło. Dodajemy mango, borówki, pozostałe rodzynki, miód. Doprawiamy do smaku chili i mieszamy. Całość karmelizujemy przez chwilę. Pod koniec dodajemy posiekane listki werbeny, mieszamy.

Ciasto wyjmujemy z piekarnika i wyjmujemy z foremki. Jak ostygnie kroimy w grubsze plastry. Podajemy z karmelizowanymi owocami. Dekorujemy listkami mięty.