

Złote ciasto



ASERET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąki	50 dag
masła roślinnego	25 dag
żółtko jajek	3 szt
cukru pudru	1,5 szklanki
cukru waniliowego	1 opak
śmietany	2 - 3 łyżki
mirabelek	50 - 70 dag
jajko	2 szt
cukru	5 łyżek
twarożku	15 dag
mąki	2 kopiaste łyżki
proszku do pieczenia	1 łyżeczka
alkohol	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z podanych od 1 do 6 składników zagnieść kruche ciasto i wstawić je na 30 minut do lodówki.

Mirabelki umyć, osaczyć i wydrylować.

Żółtka z połową cukru utrzeć do białości.

Nadal ucierając, dodać mąkę, twarożek, proszek i alkohol.

Ucierać, aż masa będzie jednolita.

Schłodzonym kruchym ciastem wylepić sporą tortownicę, ponakłuwać je i wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni, na 15 minut.

Z białek ubić sztywną pianę, dodać do niej pozostały cukier, jeszcze chwilę ubijać i, delikatnie mieszając, połączyć z masą żółtkowo-twarożkową.

Gdy ciasto w piekarniku zacznie się rumienić, wyjąć je i rozsmarować na nim masę jajeczno-twarożkową, a następnie ułożyć mirabelki.

Wstawić ciasto do piekarnika i piec jeszcze 25 - 30 minut.

posypać cukrem pudrem.

