

Ciasto z pianka



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	1,5 kg
cukier puder	15 dag
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
masło roślinne	20 dag
żółtka jaj	2 sztuki
śmietana	2-3 łyżki
białka jaj	4 sztuki
cukier	10 dag
sok z cytryny	1 łyżeczka
dżem owocowy	20 dag
masło	7 dag
mąka	15 dag
cukier puder	5 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę, cukier puder, proszek do pieczenia i szczyptę przesiać na stolnicę. Dodać zimne masło i posiekać. Dodać całe jajko, żółtka i śmietanę. Zagnieść szybko ciasto. Ciasto zawinąć w folię spożywczą i włożyć na 30 minut do lodówki. Po upływie tego czasu ciasto wyjąć, 3/4 rozwałkować i wyłożyć w blaszce, resztę włożyć do zamrażalnika na 10 minut, ciasto w blaszce posmarować dżemem owocowym. Białka jaj ubić, pod koniec ubijania dodać cukier i sok z cytryny. Masło wymieszać z mąką i cukrem pudrem, przygotować kruszonkę. Na dżem zetrzeć na jarzynówce ciasto wyjęte z zamrażalnika. Na wierzch wyłożyć pianę, posypać kruszonką i piec przez 1 godzinę w piekarniku nagrzanym do 180 stopni.

