

placek z truskawkami



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	20 dag
margaryna	1/2 kostki
śmietana	1 łyżka
żółtko jajek	2
cukier	1/4 szklanki
proszek do pieczenia	1/2 łyżeczki
truskawki świeże	2 szklanki
białko	2
cukier puder	1/2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przesianą mąkę wymieszać z proszkiem i posiekać z margaryną. Dodać żółtko i cukier, szybko zagnieść ciasto schłodzić przez 15 minut. Wylepić nim natłuszczoną blachę. Piec. W tym czasie ubić pianę z białek dodając cukier puder. W dalszym ciągu ubijając na parze aby piana zgęstniała. Umyte, osuszone i pokrojone w ćwiartki truskawki wymieszać z pianą i cukrem waniliowym. Gdy ciasto w piekarniku nabierze złotego koloru ułożyć na nim owoce i jeszcze zapiec.