

Ciasto Czekośliwka



Autor: **KORAL**
Przepisów: **770** Ocena: **15023**

 > 6 os.  60 min  średnie  przystępne



Składniki:

- Ciasto : mąka pszenna 270 g
- zimne masło 135 g
- cukier puder 112 g
- 1 żółtko
- 1 średnie jajko
- Mus : śliwki węgierki 800 g
- cukier 30 g
- kakao 2 płaskie łyżki
- szczypta kardamonu
- gorzka czekolada 80 % 30 g
- cynamon 1/2 łyżeczki
- Mąka kukurydziana 1 łyżka
- 6 goździków

Sposób przygotowania:

- 1 Blaszka 22 cm. wysmarowana tłuszczem i posypana bułką.
Śliwki przekrawamy na pół wyjmujemy pestki, lekko blendujemy.
Potem podgrzewamy z cukrem, goździkami i kakao około 10 minut pod przykryciem.
Zdejmujemy pokrywkę, wyjmujemy goździki, dodajemy kardamon, cynamon i gotujemy na wolnym ogniu około 10-15 minut. Na koniec dodajemy czekoladę, mąkę kukurydzianą i dusimy jeszcze kilka minut.
Masę studzimy.
Ciasto.
Wszystkie składniki miksujemy, lub zagniatamy ręcznie.
Białka zostawiamy do smarowania ciasta.
Większość ciasta wykładamy do blaszki, rozklepujemy na spód i boki na wysokość około 2-3 cm.
Resztę ciasta zawijamy w folię i razem z ciastem w blaszce chowamy do lodówki.
Piekarnik nagrzewamy do 180 C.
Wyjmujemy ciasto w blaszce nakłuwamy spód, przykrywamy folią aluminiową z obciążeniem i podpiekamy około 20 minut do lekkiego przyrumienienia.
Zdejmujemy folię i możemy jeszcze 5 minut podpiec środek.
Ciasto studzimy.
Z reszty ciasta wycinamy listki.
Na wystudzony spód wykładamy masę czekośliwkę , dekorujemy listkami, które smarujemy roztrzepanym białkiem.
Pieczemy Pieczemy w 180 C około 30 minut.



Twoje notatki do przepisu: