

ciasto śliwkowe odwrócone



Autor: **ekspansja-smaku**
Przepisów: 121 Ocena: 2387



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 2 szklanki mąki pszennej 16 dag masła 2/3 szklanki cukru 1/2 opakowania cukru waniliowego 1 jajko 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- pół łyżeczki sody oczyszczonej a także po 2 łyżki cukru i roztopionego masła
- szklanka kefiru 80 dag śliwek np. węgierek lub stanley

Sposób przygotowania:

- 1 Masło i cukry ucieramy na puszystą masę. Suche składniki łączymy ze sobą i odstawiamy. Do utartego masła z cukrami dajemy jajko i kefir na przemian z suchymi składnikami. Mieszamy drewnianą szpatułką. W garnuszku rozpuszczamy masło, dodajemy cukier i chwilę gotujemy, ciągle mieszając. Masę wylewamy na dno formy do pieczenia wyłożonej papierem do pieczenia. Umyte i wydrylowane śliwki, przekrawamy na pół i gęsto układamy na dnie formy. Na śliwki układamy ciasto i wstawiamy do nagrzanego piekarnika. Pieczemy przez 50 minut w temperaturze 170 st.C. Przystudzone ciasto przekładamy na patelnię "do góry dnem". Należy to zrobić energicznie (przed przełożeniem ciasta, należy je „przejechać” nożem po bokach, aby ciasto ładnie odeszło od brytfanki).

Twoje notatki do przepisu: