

Ciasto z cukinią, orzechami i śliwkami



Autor: **KORAL**

Przepisów: **1013** Ocena: **21163**



> 6 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Biskopt : 3 jajka
- orzechy 150 g
- starta cukinia 200 g
- olej 130 ml
- cukier 150 g
- cukier waniliowy (migdałowy) 10 g
- dodatkowo do Jasnego ciasta : mąka 70 g
- proszek do pieczenia 1/4 łyżeczki
- dodatkowo do Ciemnego ciasta : mąka 140 g
- kakao 1 czubata łyżeczka
- cynamon 1 płaska łyżeczka
- proszek do pieczenia 1/2 łyżeczki
- śliwki połówki bez pestek 550 g
- płatki migdałowe i cukier puder do posypania

Sposób przygotowania:

- 1 Tortownica 24 cm, wysmarowana tłuszczem i wysypana bułką.
Cukinię nieobraną ścieramy na drobnych i średnich oczkach tarki.
Trochę wody odlewam i ważę 200 g. Wodę zachowuję, bo może się przydać.
Orzechy rozdrabniamy na żwirek.



- 2 Do jasnego ciasta wymieszać mąkę z proszkiem.
Do ciemnego ciasta wymieszać mąkę, kakao, cynamon i proszek.
Jajka ubijamy z cukrem i cukrem waniliowym na krem.
Powoli dolewamy olej, startą cukinię i orzechy, cały czas mieszamy do połączenia się składników.
1/3 masy (u mnie to było ok. 235 g) mieszamy ze składnikami jasnego ciasta.
Resztę mieszamy ze składnikami ciemnego ciasta.
Jeśli ciasto jest zbyt gęste możecie dodać po jednej łyżce wody z cukinii. Ja nie dodawałam.



- 3 Ciemne ciasto wykładamy do blaszki, potem nakładamy jasne ciasto, wyrównujemy.
Rozkładamy połówki śliwek, przeciętą powierzchnią do góry.
Lekko dociskamy i posypujemy płatkami migdałowymi.
Pieczemy w 175 C przez około 60 minut., do suchego patyczka.



④ Ciasto delikatnie posypać cukrem pudrem.



Twoje notatki do przepisu: