

Ciasto ze śliwkami



Autor: **anulka12**
Przepisów: 14 Ocena: 464



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 4 szklanki mąki pszennej+ 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 szklanka cukru + 2 łyżeczki cukru waniliowego
- 5 żółtek
- 250 g miękkiej margaryny do pieczenia + 1 łyżka smalca
- 3 łyżki gęstej kwaśnej śmietany
- 1 szkl. wiórek kokosowych
- Beza: 5 białek + szklanka cukru + 1 kisiel poziomkowy
- oraz 1,5 kg śliwek

Sposób przygotowania:

- 1 Z podanych składników zagnieść gładkie ciasto, podzielić na 2 części (1/3 i 2/3), mniejszą część włożyć do zamrażalnika na 30 minut, większą wylepić dużą blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Spód podpiec 15 min. w 180 stopniach



- 2 Białka ubić na sztywno, na koniec dodać cukier oraz cukier waniliowy i kisiel poziomkowy.



- 3 Na podpieczone ciasto ułożyć śliwki (im więcej tym lepiej), wyłożyć sztywną pianę i zetrzeć na tarce pozostałe ciasto z zamrażarki.
Wstawić do nagrzanego piekarnika, piec ok. 40-50 minut w temp. 180 stopni.

Twoje notatki do przepisu: