

Krucze ciasto ze śliwkami i bezą



Autor: **taura**

Przepisów: **235** Ocena: **7234**



> 6 os.



> 60 min



Średnie



Przystępne



Składniki:

- 2 szklanki mąki pszennej
- 60 g cukru pudru
- 1 łyżka cukru wanilinowego
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 200 g zimnego masła
- 50 g zimnego smalcu
- 4 żółtka
- 1 białko
- 3 białka
- szczypta soli
- 3/4 szklanki cukru
- 2 łyżeczki mąki ziemniaczanej
- 400 g śliwek węgierek

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę wymieszałam z cukrem pudrem, cukrem wanilinowym, proszkiem do pieczenia i pokrojonym w małą kostkę masłem i smalcem. Dłoniami rozcierałam masło i smalec z sypkimi składnikami do uzyskania elastycznego ciasta. Na koniec dodałam żółtka, w razie potrzeby podsypując mąką. Gotowe ciasto odłożyłam do lodówki na pół godziny. Piekarnik nastawiłam na 180 stopni.
- 2 2/3 ciasta rozwałkowałam i rozłożyłam w wyłożonej papierem do pieczenia tortownicy (26 cm). Ciasto ponakłuwałam widelcem, posmarowałam białkiem.
- 3 Śliwki pokroiłam na podłużne ćwiartki i ułożyłam na cieście skórką do dołu. Białka ze szczyptą soli ubijałam na sztywną pianę. Następnie nadal ubijając stopniowo dodawałam cukier, na koniec ubijając jeszcze 2 minuty. Na koniec dodałam mąkę ziemniaczaną i zmiksowałam. Bezę ułożyłam na śliwkach. Resztę ciasta startam na tarce na dużych oczkach i wyłożyłam na bezę. Piekałam 35 minut.

Twoje notatki do przepisu: