

kruche ciasto ze śliwkami i pyszną bezą



Autor: **smacznepotrawy.pl**

Przepisów: **54** Ocena: **446**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1 kg śliwek
- 450 gram mąki
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 250 gram masła
- 100 gram cukru
- 3 łyżki śmietany
- 3 żółtka
- 1-2 łyżki bułki tartej
- beza: 3 białka, 150 gram cukru, szczypta soli

Sposób przygotowania:

- 1 wymieszaj mąkę z proszkiem do pieczenia i utrzyj z masłem
- 2 dodaj cukier, żółtka i śmietanę, utrzyj mikserem, a potem wyrób na stolnicy kruche ciasto i schłódź je w lodówce min 0,5 godz.
- 3 w tym czasie śliwki umyj i usuń pestki
- 4 schłodzone ciasto rozwałkuj na wymiar blaszki (duża 30x40), podziurkuj widelcem i piecz 15 min w 175 stopniach (góra-dół)
- 5 w tym czasie przygotuj bezę z białek ubijając je na dużych obrotach z cukrem i solą
- 6 na podpieczone ciasto wysyp bułkę tartą, ułóż śliwki, a następnie wyłóż bezę
- 7 ciasto piecz przez 15 min w 175 stopniach (góra dół), a następnie zmniejsz temperaturę do 60 stopni i susz bezę ok 25-30 min.
- 8 jeśli mamy mniejszą blaszkę ciasto jest grubsze, więc pieczemy po 5-10 min dłużej na każdym etapie

Twoje notatki do przepisu: