

# Lekki placek borówkowy



Autor: **monialubi**  
Przepisów: **236** Ocena: **2800**

 > 6 os.  > 60 min  Średnie  przystępne



## Składniki:

- Ciasto:
- 300g mąki pszennej tortowej
- 250g masła
- 4 łyżki cukru pudru
- 6 żółtek
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 25g ciemnego kakao
- szczypta soli
- 500g borówek amerykańskich
- Pianka waniliowa:
- 6 białek
- 150g cukru
- 100g rozpuszczonego masła
- 3 opakowania budyniu waniliowego bez cukru (120g)
- 2 łyżeczki cukru waniliowego
- 2-3 łyżki soku z limonki

## Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto: Mąkę przesiać, dodać cukier puder, proszek do pieczenia i masło pokrojone w kostkę. Zagnieść szybko ciasto, dodając pojedynczo żółtka. Na koniec dodać szczyptę soli. Ciasto podzielić na dwie części w proporcji 3/4 na 1/4. Do większej części dodać kakao i dobrze zagnieść. Ciemne i jasne ciasto (osobno) zawinąć w folię aluminiową i włożyć do zamrażalnika na 1,5 godziny.
- 2 Prostokątną formę wyłożyć papierem do pieczenia. Piekarnik nagrzać do 190 stopni.
- 3 Kakaowe ciasto zetrzeć na tarce o grubych oczkach i równomiernie wysypać na dnie formy. Piec ok. 20 minut, a następnie ostudzić.
- 4 Pianka: Białka ubić na sztywną pianę, dodając powoli 100g cukru. Pod koniec ubijania dodać sok z limonki. Osobno wymieszać pozostały cukier z cukrem waniliowym i budyniem i dodać do ubitych białek. Delikatnie wymieszać. Na koniec wlać ostudzone masło i wymieszać trzepaczką lub szpatułką.
- 5 Piankę wyłożyć na podpieczony spód. Rozłożyć umyte borówki. Jasną część ciasta zetrzeć na tarce i posypać nim borówki.

Piec 50 minut również w 190 stopniach.

Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: