

Ciasto owocowe

Przepis dodany przez użytkownika trini6



ciasto

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- jeżyny - 40 dag
- czarne jagody - 40 dag
- maliny - 40 dag
- czerwone porzeczki - 30 dag
- jajka - 7 szt.
- masło - 30 dag
- cynamon -
- cukier - 30 dag
- mąka - 30 dag
- cukier waniliowy - 1 torebka
- skórka z cytryny -
- proszek do pieczenia - 1 torebka
- kremówka - 25 dag

Etapy przyrządzania:

1. Wszystkie owoce oczyścić, opłukać, odsączyć.



Miękki tłuszcz utrzeć z cukrem, cukrem waniliowym oraz otartą skórką z cytryny na puszystą masę.



Podczas ucierania wbić kolejno jajka. Dodać mąkę z proszkiem do pieczenia, jeszcze raz dokładnie wymieszać wszystkie składniki.

4. Nasmarować dobrze tłuszczem blache, wysypać tartą bułką. Rozwałkować ciasto na blasze, wyrównać powierzchnię. Obłożyć placek 3/4 owoców, wsunąć do wcześniej nagrzanego piekarnika. Pieć 25 min w temp 200 C. Wyjąć, odłożyć do całkowitego przestygnięcia.

5.



Śmietanę ubić na sztywno. Podczas ubijania wsypać łyżeczkę cynamonu.

6.

Placek obłożyć resztą owoców. Podawać z bitą śmietaną

