

Pleśniak

Przepis dodany przez użytkownika asia_bejbsu

przepyszne ciasto z pianką

Czas przygotowania: 2 godziny

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: średnio trudne

Koszt: 10 PLN

Potrzebne składniki:

- mąka - 60 dag
- jajka - 5 szt.
- margaryna lub masło - 1 kostka(i)
- proszek do pieczenia - 1 op.
- cukier wanilinowy - 1 op.
- marmolada - 25 dag
- cukier - 1 szkl.

Przydatne akcesoria:

blacha 25x35cm

Etapy przyrządzania:

- 1.** Przyrządzamy kruche ciasto: przesiewamy mąkę, dodajemy pokrojoną margarynę, 5żółtek, cukier, proszek i cukier wanilinowy
Wyrabiamy ciasto. Dzielimy na 3kulki (2duże i 1mała)
Wkładamy do zamrażarki na niecałą godzinę.
- 2.** Pierwsza kulkę ciasta ścieramy na tarce i wykładamy dokładnie dno wysmarowanej tłuszczem i posypanej bułką tartą blachy. Ugniatamy, żeby utworzyła się cienka zbita warstwa ciasta. Na nią wykładamy marmoladę równomierną warstwą.
- 3.** Na marmoladę wykładamy również startą drugą dużą kulkę ciasta, jednak nie ugniatamy go już tak bardzo.
- 4.** Ubijamy pianę z pozostałych białek (z dodatkiem 2łyżek cukru) i wykładamy na ciasto. Całość posypujemy startą najmniejszą kulką ciasta i wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180st na ok. 40 minut. Wyciągamy gdy góra się zarumieni. Można posypać po wierzchu cukrem pudrem.

Smacznego ;)