

olacek ze sliwkami

Przepis dodany przez użytkownika anka-22

smaczny

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 kg śliwek -
- 38 dag mąki -
- 18 dag masła lub margaryny -
- 13 dag cukru -
- 2 jajka, -
- 4 żółtka -
- 1 pojemnik (15 dag) gęstej, kwaśnej śmietany -
- 1 torebka cukru waniliowego -
- 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej -
- starta skórka z 2 cytryn -
- szczypta soli -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Zagniatamy mąkę z 10 dag cukru, schłodzonym tłuszczem, 1 jajkiem, 2 żółtkami, solą oraz połową startej skórki z cytryny na jednolitą masę. Wkładamy ciasto na pół godziny do lodówki. Śliwki myjemy, kroimy na połówki, usuwamy pestki. Smarujemy tłuszczem dno tortownicy (o średnicy 26 cm). Rozwałkowujemy 2/3 ciasta na wielkość tortownicy, układamy formę. Z reszty formujemy wałeczek, układamy w środku wokół brzegu, mocno dociskamy. Obcinamy wystający brzeg ciasta. Rozkładamy równomiernie śliwki. Przygotowujemy polewę: rozbełtujemy w śmietanie drugie jajko i pozostałe żółtka. Mieszamy z resztą cukru i skórki cytrynowej, cukrem waniliowym oraz łyżeczką mąki ziemniaczanej, polewamy owoce. Wstawiamy ciasto do nagrzanego piekarnika. Pieczemy około godziny w temperaturze 170 stopni C. Wyjmujemy z formy, studzimy. Podajemy z bitą śmietaną.

Smacznego!