



Kruche z malinami i pianką

Autor: Danuta Piecyk

Danie: **Podwieczorek,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Ciasto

Margarynę posiekać nożem z wymieszaną mąką z proszkiem do pieczenia. Następnie dodać pozostałe składniki, zagnieść kruche ciasto. Ciasto podzielić na 2 części, jedną mniejszą, drugą większą. Mniejszą część ciasta włożyć do woreczka i do zamrażalki, większą częścią wyłożyć spód tortownicy 27 cm.

Pianka budyniowa

Białka ubić na sztywno, do piany dodawać stopniowo cukier, dalej ubijać. Budynie w proszku wsypać do piany, zmiksować. Na samym końcu wlać cienkim strumieniem olej, dokładnie wymieszać. Wylać piankę na ciasto. Umyte i osączone maliny, poukładać na piance, lekko wciskając do środka. Resztę ciasta zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Piec w nagrzanym piekarniku do 175°C przez około 45 minut. Upieczone i ostudzone ciasto posypać cukrem pudrem.

Ciasto:

- 360 g mąki
- 100 g cukru
- 250 g masła Łaciate
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 5 żółtek

Pianka:

- 5 białek
- 2 opak. budyni śmietankowych
- ¾ szkl. cukru
- ½ szkl. oleju

Dodatkowo :

- Maliny
- Cukier puder do posypania ciasta