



Kruche z malinami i śliwkami

Autor: mileneczka5

Danie: **Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Średnie**



wanie

Krok 1

1.Mąkę przesiewamy wraz z proszkiem do pieczenia do miski, dodajemy posiekane masło , cukry, jajka , zagniatamy ciasto. Ciasto dzielimy na dwie części , jedna częścią wylepiamy spód wyłożonej papaierem do pieczenia i natłuszczonej blaszki, wymiarach 24 na 36cm, Nakłuwamy widelcem i podpiekamy 15 min w temperaturze 180'C.Drugą połowe ciasta owijamy w folie, schładzamy. 2. Białka ze szczyptą soli ubijamy na sztywno, dodajemy stopniowo cukier, następnie dodajemy kisiel w proszku, ubijamy chwile, dodajemy sok z cytryny i ubijamy jeszcze chwilkę. Podpieczony dół ciasta posypujemy bułką tartą , nakładamy równomiernie śliwk pokrojone na półowki, pozbawone pestek, orz maliny .Na owoce wykładamy ubitą pianę,. Rozwałkowujemy schłodzona długą część ciasta i kładziemy na wierzch. 3.Ciasto wstawiamy do nagrzanego piekarnika do 180°C i pieczemyok.45- 50 minut do zarumienienia . Po wystygnięciu posypujemy cukrem pudrem. Smacznego:) Porady Kroić po całkowitym wystudzeniu.

- 1.Ciasto kruche:,
- ,
- 200 g schłodzonego masła,
- 60 g cukru,
- 1 jajko,
- 2 żółtka,
- 500g mąki pszennej,
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia,
- cukier waniliowy,
- 2.Kisielowa pianka,
- ,
- 5 białek,,
- 1 opakowanie kisielu malinowego,
- 1/2 szklanki cukru,,
- Szczypta soli,,
- 2 łyżki soku z cytryny,
- ,
- Owoce:,
- 1\2 kg sliwek bez pestek,
- ,
- 1 szklanka malin,
- oraz cukie puder,
- Pół szklanki cukru,
- ,
- 3 łyżki bułki tartej