



Krucze ze śliwkami i budyniową pianką

Autor: kuchenny świat

Danie: **Podwieczorek,**

Osób: **1**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Do miski przesiewamy mąkę z proszkiem do pieczenia, dodajemy pokrojone masło i żółtka oraz wsypujemy cukier. Zagniatamy gładkie ciasto, formujemy kulę i dzielimy na 2 nierówne części (3/4 i 1/4). Zawijamy w folię spożywczą i wkładamy do lodówki na około 30 minut. W międzyczasie śliwki myjemy i osuszamy papierowym ręcznikiem, kroimy na pół i wyjmujemy pestki. Tortownicę smarujemy tłuszczem i wysypujemy bułką tartą.

Krok 2 - pianka

Białka ubijamy na sztywno i wsypujemy cukier przez chwilę razem mieszamy. Wsypujemy proszek budyniowy i mieszamy do połączenia się składników. Ciasto wyjmujemy z lodówki i wałkujemy, wylepiamy ciastem tortownicę i posypujemy bułką tartą, wkładamy piankę budyniową i układamy śliwki. Ścieramy resztę ciasta i układamy na śliwkach. Pieczemy w temperaturze 200 stopni C przez około 1 godzinę. Przed podaniem posypujemy cukrem pudrem.

składniki

Na ciasto:

2 szklanki mąki

20 dag masła Łaciate

5 żółtek

1 łyżeczka proszku do pieczenia

1 łyżka cukru

1 łyżka bułki tartej - do posypania na ciasto

Na piankę budyniową:

5 białek

1/2 szklanki cukru

2 budynie waniliowe w proszku (na 0,5 l)

Pozostałe składniki:

12 śliwek

tortownica średnia 24 cm

tłuszcz do tortownicy

bułka tarta do tortownicy