



Waniliowe ciasto z morelami i brzoskwiniami

Autor: Śnieżynka

Osób: 12

Czas: Powyżej 1h

Poziom trudności: Łatwe

Przygotowanie

Krok 1

Białko ze szczyptą soli i cukrem waniliowym ubić na sztywną pianę.

Krok 2

Mąki przesiać, wymieszać z proszkiem do pieczenia, dodać starte na tarce o dużych oczkach zimne masło, posiekać. Połączyć z żółtkami, cukrem pudrem, śmietaną, octem i pianą z białka. Szybko zagnieść ciasto, podzielić na 3 części.

Krok 3

Jedną część ciasta włożyć na pół godziny do zamrażalnika, a 2 części do lodówki.

Krok 4

Morele i brzoskwinie obrać ze skórki, wypestkować, pokroić na kawałki.

Krok 5

Ciasto z lodówki rozwałkować, włożyć na wyłożoną papierem do pieczenia blaszkę o wymiarach 35/22 cm. Posypać bułką tartą, wyłożyć owoce, oprószyć cukrem waniliowym. Na wierzch zetrzeć na tarce o dużych oczkach ciasto z zamrażarki. Blaszke z ciastem wstawić do nagrzanego do 180°C piekarnika i upiec na złoty kolor około 35-40 minut.

Ciasto:

- 3 szkl. mąki tortowej
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 30 dag masła łąciate
- 2 żółtka
- 1 białko
- 2 łyżki gęstej śmietany łąciata 36%
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 łyżka cukru waniliowego
- 15 dag cukru pudru
- 1 łyżka octu
- Szczypta soli

Dodatkowo:

- ½ kg brzoskwiń,
- ½ kg moreli,
- 2 łyżki cukru waniliowego,
- 2-3 łyżki bułki tartej