



Kruche ciasto z brzoskwiniami i budyniową pianką

Autor: kuchenny świat

Danie: **Podwieczorek,**

Osób: **1**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Do miski wsypujemy przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia i dodajemy żółtka oraz pokrojone masło, śmietanę i mieszamy do połączenia. Ciasto przekładamy na posypaną mąką stolnicę i zagniatamy.

Krok 2

Formujemy kulę i dzielimy na 2 nierówne części. Przekładamy do woreczków i wkładamy do zamrażarki na 30 minut. W międzyczasie obieramy ze skórki brzoskwinie i kroimy w kostkę. Tortownicę smarujemy tłuszczem i wysypujemy bułką tartą. Większą część ciasta rozwałkowujemy i wylepiamy tortownicę.

Krok 3

Wstawiamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy w 180 stopni C przez około 15 minut. Wyjmujemy i studzimy. Białka ubijamy na sztywno pianę i wsypujemy cukier razem, przez chwilę ubijamy i dosypujemy budynie w proszku.

Krok 4

Mieszamy, aż składniki się połączą. Piankę wykładamy na podopieczny spód i układamy pokrojone brzoskwinie. Na wierzch ścieramy resztę ciasta na tarce o dużych oczkach i wstawiamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy przez 30 minut.

składniki

Na ciasto:

2 szklanki mąki

4 żółtka

200 gram masła łaciate

1 łyżeczka proszku do pieczenia

2 łyżki śmietany łaciate 12%

mąka do podsypywania

Na piankę:

4 białka

1/2 szklanki cukru

2 budynie waniliowe (na 0,5 l)

Ponadto:

5 brzoskwiń

tłuszcz do tortownicy

bułka tarta do tortownicy

tortownica o średnicy 24 cm