



Ciasto z porzeczkami

Składniki

Ciasto

- 400g mąki Basia Tortowa Extra
- 280g miękkiego masła
- 180g cukru pudru
- 100g cukru
- 4 jajka
- łyżeczka proszku do pieczenia
- 450g czerwonej porzeczki
- prażone płatki migdałów

Sposób przygotowania

Ciasta z porzeczkami

Do przygotowania kruszonki potrzebujemy 80g masła, 100g cukru oraz 150g mąki. Na delikatnie rozgrzanej patelni rozpuść masło, dodaj cukier, a po chwili mąkę. Wymieszaj ze sobą składniki, następnie przełóż je do miski i ostudź. W wolnej chwili nagrzej piekarnik do 180 stopni oraz wysmaruj masłem blaszkę. Opłucz porzeczki i oderwij owoce od gronek. W osobnej misce ubijaj ok. 7 minut, 200g miękkiego masła z 200g cukru pudru na gładką masę. Nie przerywając ubijania dodawaj po 1 jajku w 2-3 minutowych odstępach czasowych, cały czas ubijając masę. Do oddzielnej miski przesiej 250 g mąki, dodaj proszek do pieczenia i dokładnie wymieszaj. Partiami połącz składniki z wcześniej ubitą masą, tak aby powstało gładkie ciasto. Gotową masę przelej na blaszkę. Umieść na górze porzeczki. Następnie posyp ciasto kruszonką i wstaw do nagrzanego piekarnika na ok. 60 minut. Piecz ciasto do suchego patyczka. Upieczone ciasto można posypać prażonymi płatkami migdałów. Smacznego! :)