



Ciasto kruche z owocami

Składniki

Ciasto

- 300 g mąki Basia Krupczatka typ 450
- 150 g cukru
- 100 g masła
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 4 żółtka
- szczypta soli
- ok. 2 łyżek wody

Beza

- 360 g cukru
- 40 g mąki ziemniaczanej
- 5 sztuk kurzych białek
- szczypta soli

Dodatki

- 40 g mąki ziemniaczanej
- 1,2 kg mrożonych wiśni
- przyprawa korzenna do smaku

Sposób przygotowania

Ciasto:

Pracę rozpocznij od roztopienia i wystudzenia masła. Do miski dodaj wskazane w przepisie składniki. Najpierw wszystko wymieszaj łyżką, a następnie składniki wyłóż na stolnicę i wyrabiaj je do ich połączenia. Jeżeli ciasto się nie klei, wówczas dodajcie 1-2 łyżki zimnej wody - to zawsze pomaga. Ciasto rozwałkuj na wielkość formy pomiędzy dwoma arkuszami papieru dopieczenia i wraz z papierem przenieś je do formy. Możesz również ciastem wykleić formę. Teraz ciasto należy podpiec.

Pieczenie:

Ustaw piekarnik na 180 stopni. Ciasto włóż do nagrzanego piekarnika na 180 stopni, bez termoobiegu, środkowa półka, na około 15 minut lub do momentu kiedy ciasto ładnie się zarumieni.

Przygotowanie bezy:

Do białek w temperaturze pokojowej, dodaj szczyptę soli. Rozpocznij ubijanie. Kiedy białko "urośnie" zacznij dodawać cukier. Białka musisz ubijać do momentu kiedy staną się sztywne i lśniące. Na koniec dodaj kilka kropel aromatu waniliowego oraz make ziemniaczaną. Kontynuuj jeszcze ubijanie przez kilka sekund do połączenia się składników

Przygotowanie owoców:

Mrożone owoce, rozmróz na sitku. Sok nie będzie potrzebny. Do owoców dodaj mąkę ziemniaczaną i całość wymieszaj.

Składanie cista:

Na podpieczone ciasto (może być gorące) wyłóż wiśnie i oprósz je przyprawą korzenną oraz wyłóż przygotowaną bezę.

Pieczenie:

Ciasto włóż do piekarnika nagrzanego na 160-170 stopni, bez termoobiegu na środkową półkę. Powinno się piec 40 minut lub do momentu kiedy beza się zarumieni. Powodzenia!