



Ciasto ze śliwkami

Składniki

Ciasto

- Mąka Basia Extra Wypiek
- masło
- cukier
- jajka
- skórka cytryny
- proszek do pieczenia
- śliwki

Sposób przygotowania

Ciasto ze śliwkami

Rozgrzej piekarnik do 190 C. Natłuścić i wysypać bułką tartą (lub wyłożyć papierem do pieczenia) tortownicę o średnicy 23cm. Oddzielić białka od żółtek. Ubić białko na sztywno. W osobnym naczyniu utrzeć masło z cukrem na jasną i puszystą masę. Dodać żółtka i skórkę z cytryny, wymieszać. Wymieszać mąkę i proszek do pieczenia, a następnie dodać do ubitego masła z cukrem i żółtkami. Delikatnie wmieszać pianę z białek. Rozprowadzić ciasto równomiernie w przygotowanej tortownicy. Ułożyć na cieście śliwki pokrojone na pół, skórą do dołu. Piec w nagrzanym piekarniku przez 30 minut lub do suchego patyczka. Po upieczeniu, wyjąć z formy i pozostawić do ostygnięcia.