





Ciasto kruche z dynią

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 50 minut  180 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- mąka pszenna - 3 szklanki
- cukier puder - 0.5 szklanek
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- cukier waniliowy - 16 gramów
- żółtko jajka - 4 sztuki
- białko jajka - 4 sztuki
- sól - 1 szczypta
- cukier puder - 4 łyżki
- mąka ziemniaczana - 1 łyżeczka
- pokrojona w kostkę dynia - 400 gramów
- suszone śliwki - 100 gramów
- kandyzowana skórka z pomarańczy - 3 łyżki
- cukier waniliowy - 16 gramów
- woda
- cukier
- kakao
- Kostka do pieczenia Kasia**

Sposób przygotowania:

1. Mąkę przesiać z proszkiem do pieczenia. Zagnieść z cukrem pudrem, cukrem wanilinowym, Kasią i żółtkami na kruche ciasto.
2. Ciasto podzielić na 2 części (jedna troszkę większa). Większą część włożyć do lodówki, a drugą do zamrażarki na 30 minut. W tym czasie prostokątną blachę 25 na 36 cm wysmarować Kasią i wysypać bułką tartą.
3. Śliwki pokroić w talarki, wymieszać ze skórką pomarańczową i cukrem wanilinowym. Ubić białka z solą, dodając pod koniec cukier puder i mąkę ziemniaczaną. Ciasto z lodówki rozwałkować i wyłożyć na blachę.
4. Na ciasto wyłożyć dynię, następnie pianę oraz mieszankę śliwek, skórki pomarańczowej i cukru wanilinowego.
5. Na koniec zetrzeć na tarce o grubych oczkach ciasto z zamrażarki.
6. Po upieczeniu przyrządzić polewę czekoladową: w garnuszku wymieszać wodę, cukier, Kasię i kakao.
7. Wszystko zagotować i poczekać, aż zgęstnieje. Po upieczeniu i przestygnięciu ciasto poleać polewą.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl