





# Ciasto owocowo - drożdżowe

przepisy.pl



 60 minut  Trudne

## Wskazówki pieczenia:

 30 minut  200 °C 

## Składniki:

- mleko - 300 mililitrów
- drożdże - 45 gramów
- mąka - 50 dekagramów
- cukier - 12 dekagramów
- skórka z 1 cytryny - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta
- jajko - 1 sztuka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 60 gramów
- śliwki - 60 dekagramów
- morele z puszki - 850 mililitrów
- płatki migdałów - 100 gramów
- konfitura morelowa - 80 gramów
- śmietana kremówka - 200 gramów
- ajerkoniak - 3 łyżki

## Sposób przygotowania:

1. Mleko podgrzać, wrzucić pokruszone drożdże i rozrobić.
2. Mąkę połączyć z cukrem, otartą skórką cytrynową, szczyptą soli, jajkiem oraz Kasią.
3. Na końcu dodać mleko z drożdżami.
4. Wszystkie składniki wyrobić na gładkie jednolite ciasto.
5. Przykryć, odstawić na 30 minut w ciepłe miejsce.
6. W tym czasie umyć śliwki, podzielić je na połówki i usunąć pestki.
7. Morele osączyć.
8. Ciasto ponownie zagnieść, rozwałkować na posmarowanej Kasią blasze, przykryć i odstawić na 15 minut w ciepłe miejsce.
9. Na cieście ułożyć śliwki i morele.
10. Wsunąć do wcześniej nagrzanego piekarnika, piec przez 30 - 35 minut w temperaturze 200°C.
11. Po 10 minutach pieczenia posypać placek migdałami.
12. Upieczone ciasto wyjąć z piekarnika, odstawić na 10 minut do przestygnięcia.
13. Konfiturę morelową podgrzać na małym ogniu, przetrzeć przez sitko o drobnych oczkach.
14. Równomiernie posmarować nią morele i śliwki.
15. Ciasto całkowicie wystudzić.
16. Śmietaną kremówką ubić na sztywno (ewentualnie można dodać trochę zagęstnika do śmietany).
17. Placek owocowy pokroić na 20 kawałków równej wielkości.
18. Każdy udekorować bitą śmietaną i połać odrobiną ajerkoniaku.