



Ciasto śliwkowe

przepisy.pl

 30 minut  2 osoby  Średnie

Składniki:

- śliwki węgierki - 1 kilogram
- sok cytrynowy - 1 gram
- cukier puder - 1 gram
- mus śliwkowy - 1 gram
- skórka cytrynowa - 1 gram
- goździki - 1 gram
- imbir - 1 gram
- cynamon - 1 gram
- gorzka czekolada - 1 gram
- cukier - 1 gram
- jajko - 1 gram
- orzechy laskowe - 1 gram
- chleb razowy - 1 gram
- czerwone wino - 1 gram
- białko jajka - 1 gram

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Śliwki zalać dzień wcześniej wrzącym winem. Następnego dnia częścią tego wina zalać miąższ chleba, aż zmięknie. Żółtka ubić z cukrem, dodać miąższ, orzechy, czekoladę i przyprawy, wymieszać. na koniec ostrożnie wymieszać z pianą z ubitych białek. Piec 60 min. w 180` Ostudzone ciasto przekroić, skropić resztą wina, posmarować musem śliwkowym, na musie ułożyć śliwki, położyć drugą warstwę ciasta, chłodzić 1 godzinę. Z wody, cukru pudru i soku cytrynowego zrobić syrop, białko ubić - powoli wlewać syrop aż do zgęstnienia, polać polewą ciasto.
2. Idealny deser na niedzielę na przyjazd gości, lub po prostu na ciekawy podwieczorek. Jest ono także znane z przepisów wszystkich naszych babć.

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