



przepisy.pl

Ciasto z agrestem i porzeczkami

 30 minut  Średnie

Składniki:

ciasto

- mąka - 1.5 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 15 dekagramów
- cukier - 0.5 szklanek
- jajko - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta

masa owocowa

- agrest - 50 dekagramów
- porzeczki - 20 dekagramów
- cukier - 0.5 szklanek

beza

- białko - 2 sztuki
- cukier - 0.25 szklanek

Sposób przygotowania:

1. Mąkę posiekać z Kasią, dodać pozostałe składniki, szybko zagnieść ciasto i włożyć je na godzinę do lodówki.
2. Potem wyłożyć nim tortownicę wysmarowaną tłuszczem. Podpiekać przez 10 minut w silnie nagrzanym piekarniku.
3. Część owoców odłożyć do dekoracji, pozostałe udusić z cukrem, odparować, ułożyć na zapieczonym cieście, a na nich świeże owoce.
4. Z białek ubić pianę, dodając stopniowo cukier. Pianę wycisnąć szprycą na owoce.
5. Tortownicę wstawić do ciepłego piekarnika (około 160 stopni C) i wyjąć, gdy bezy lekko się przyżółcą. Można jeść na zimno i na gorąco.

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