





przepisy.pl

## Ciasto z morelami i bezą



 60 minut  Łatwe

### Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 250 gramów
- cukier - 1 szklanka
- mąka - 3 szklanki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- jajka - 2 sztuki
- morele - 1 kilogram
- cukier - 0.2 szklanek
- małe bezy - 100 gramów
- sok z cytryny - 1 łyżeczka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 25 gramów
- żółtko - 1 sztuka
- cukier - 3 łyżki

### Sposób przygotowania:

1. Wszystkie składniki na ciasto przełóż do miski i wymieszaj mikserem.
2. Następnie przełóż na podsypyany mąką stół i szybko zagnieć. Podziel na dwie części i odłóż do lodówki.
3. Morele umyj, pokrój na kawałki. Dodaj 100 g cukru i sok z cytryny. Wymieszaj i odstaw.
4. Formę o wymiarach 22x27cm wyłóż papierem do pieczenia. Jedną część ciasta wyjmij z lodówki, wyłóż na podsypyany mąką stół i rozwałkuj. Włóż do formy, zrób rant z ciasta i nakłuj całość widelcem. Wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz 10-15 minut w 200 st. C.
5. Bezy pokrusz i wymieszaj z morelami.
6. Całość wyłóż na podpieczone ciasto.
7. Drugą część ciasta rozwałkuj i przykryj nim morele. Posmaruj roztrzepanym żółtkiem.
8. Na cieście połóż wiórki ze schłodzonej Kasi i posyp cukrem.
9. Wstaw ponownie do pieca i piecz jeszcze 40 minut w 180 st. C.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)