





przepisy.pl

## Drożdżowa kostka ze śliwkami



 60 minut  Łatwe

### Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180 °C 

### Składniki:

#### ciasto

- mąka - 70 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 15 dekagramów
- drożdże - 5 dekagramów
- ciepłe mleko - 1.5 szklanek
- jajko - 4 sztuki
- cukier - 15 dekagramów
- płatki migdałów - 0.5 opakowań
- skórka z cytryny - 1 sztuka
- śliwki

#### krem

- śmietana - 1 szklanka
- cukier puder - 10 dekagramów
- jajko - 4 sztuki
- mąka - 2 łyżki
- gruby cukier kryształ - 5 łyżek

### Sposób przygotowania:

1. Drożdże rozetrzeć z łyżeczką cukru, mąki i wlać 0,5 szklanki mleka. Do miski wsypać mąkę, dodać jajka ubite z resztą cukru oraz podrośnięte drożdże.
2. Wyrabiać ciasto, dodając stopniowo resztę mleka, skórkę cytrynową, płatki migdałowe, a na końcu rozpuszczoną Kasię. Ciasto powinno się wyrabiać około 15 minut (aż zacznie łatwo odrywać się od ręki).
3. Dużą blachę natłuścić i wysypać tartą bułką. Pół ciasta wyłożyć na blachę, obłożyć wypestkowanymi śliwkami skórką do dołu, posypać suto grubym cukrem i nakryć resztą ciasta.
4. Odstawić do wyrośnięcia, a kiedy podwoi objętość, wstawić do piekarnika (180°C) na około 1 godzinę. Sprawdzić patyczkiem, czy pieczone ciasto nie jest surowe.
5. Upieczone wyjąć i na gorąco pokroić ostrym nożem na kwadraty. Pokryć kremem: oziębioną śmietankę ubić na sztywno z 10 dkg cukru pudru, dodać żółtka i mąkę, a następnie połączyć z ubitymi białkami.
6. Całość wsadzić do piekarnika i piec, aż masa będzie lekko brązowa (około 10 minut).

---

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)