



przepisy.pl

## Jeżynki pod bezową pierzynką



 60 minut  Łatwe

### Wskazówki pieczenia:

 0 minut  200 °C 

### Składniki:

- mąka - 300 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- cukier puder - 2 łyżki
- żółtka - 3 sztuki
- zimna woda - 2 łyżki
- sól - 1 szczypta
- mleko - 1.5 szklanek
- budyń waniliowy - 1 opakowanie
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 łyżka
- cukier - 4 łyżki
- białko - 3 sztuki
- cukier - 100 gramów
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- jeżyny - 200 gramów

### Sposób przygotowania:

1. Z podanych składników zagnieść bardzo szybko kruche ciasto i włożyć je do lodówki na 0,5 godziny.
2. Ciasto rozwałkować, włożyć do okrągłej formy (może być forma do tarty lub tortownica), nakłuć widelcem i wstawić do nagrzanego piekarnika.
3. Zapiec 25 min. w temp. 200 st. C.
4. Ugotować budyń, dodając Kasię i cukier. Budyń powinien mieć gęstą konsystencję.
5. Gorący krem wylać na gorące kruche ciasto, następnie ułożyć jeżyny.
6. W wysokim naczyniu ubić pianę z 3 białek, następnie porcjami dodawać cukier ciągle ubijając. Na koniec dodać łyżkę mąki ziemniaczanej i raz jeszcze wszystko dobrze wymieszać.
7. Tak przygotowaną pianę wyłożyć na owoce.
8. Ciasto ponownie włożyć do piekarnika i zapiec 15 - 20 min. w temp. 200 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)