





przepisy.pl

## Krucze ciasto z powidłami śliwkowymi i pianką



### Składniki:

- mąka - 3 szklanki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 25 dekagramów
- jajko - 4 sztuki
- cukier puder - 1 szklanka
- skórka z pomarańczy - 0.25 sztuk
- sól - 1 łyżeczka
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- powidła śliwkowe

 60 minut  Łatwe

### Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180 °C 

### Sposób przygotowania:

1. Z mąki formujemy stożek, zostawiając ok. 1/2 szklanki na podsypywanie.
2. W stożku robimy wgłębienie, do którego wrzucamy 3 żółtka i 1 całe jajko.
3. Odkładamy 2 białka na pianę.
4. Dookoła kładziemy kawałki Kasi o temperaturze pokojowej.
5. Dodajemy cukier, wanilię z 1/4 laski wanilii (zamiennie cukier waniliowy).
6. Wreszcie skórkę pomarańczową. Najlepiej - drobno pokrojoną, smażoną. Ale jeśli taką nie dysponujemy - to "żywą", odkrojoną od owocu i pokrojoną w cieniutkie i krótkie paseczki.
7. Wszystkie składniki zagniatamy ze sobą - w miarę możliwości szybko.
8. W miarę potrzeby podsypujemy mąką, by ciasto nie kleiło się do podłoża lub jeśli stwierdzamy, że jest zbyt luźne.
9. Uformowane w kulę ciasto wkładamy do lodówki na 20 min. W tym czasie ubijamy pianę z 2 białek i drugiej porcji cukru pudru na sztywną pianę.
10. Ciasto dzielimy na 2 nierówne części (w proporcjach 2/3 i 1/3).
11. Boki i dno blachy smarujemy Kasią.
12. Większą częścią wykładamy dno i brzeg na wys. 1 cm na grubość ok. 4 mm.
13. Na placku rozsmarowujemy powidła śliwkowe (nieco podgrzane uprzednio - wtedy łatwiej je rozsmarować).
14. Niezbyt grubą warstwą - ich smak jest bardzo intensywny.
15. Na powidła kładziemy równą warstwą ubite białka.
16. Na sam koniec układamy luźno nieduże kawałki ciasta, rozplaszczone palcami.
17. Ciasto wkładamy do piekarnika, który jest nagrany (180 st) na 1/2 godz.
18. Staramy się, aby temperatura nie zmieniała się podczas pieczenia (nie podnosiła się).
19. Wyjmujemy, gdy jest ładnie rumiane - nawet jeśli czas pieczenia trzeba było nieco wydłużyć.

20. Po lekkim ostygnięciu kroimy i delikatnie przekładamy na talerz.

21. Możemy je posypać z wierzchu cukrem pudrem.

---

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)