







przepisy.pl

Placek z brzoskwiniami



 70 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180 °C

 20 cm x 30 cm

Składniki:

ciasto

- mąka pszenna - 0.5 kilogramów
- cukier puder - 100 gramów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- mały serek homogenizowany - 1 sztuka
- śmietana - 2 łyżki
- żółtka - 3 sztuki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 250 gramów

nadzienie

- konfitura porzeczkowa - 1 słoik
- duże brzoskwinie - 10 sztuk
- orzechy nerkowca - 0.5 szklanek
- cukier puder do dekoracji

Sposób przygotowania:

1. Do większej miski przesiewamy mąkę. Wsypujemy cukier puder, cukier waniliowy, proszek do pieczenia oraz miękką kostkę do pieczenia Kasia. Wszystko razem mieszamy.
2. Następnie łączymy śmietanę z serkiem, żółtkami i wlewamy do ciasta. Szybko zagniatamy. Wstawiamy do zamrażarki na 0,5 h - 1 h.
3. W tym czasie siekamy orzechy na drobne kawałki i kroimy brzoskwinie na połówki, usuwając pestki.
4. Dno blaszki wykładamy pergaminem. Ciasto dzielimy na dwie części tak, aby pierwsza część była większa o 1/5 od drugiej. Większą część ciasta rozwałkowujemy i wykładamy nią dno i boki blaszki.
5. Na spodzie ciasta rozsmarowujemy konfiturę porzeczkową, posypujemy ją orzechami i układamy połówki brzoskwiń. Pozostałe ciasto rozwałkowujemy i przykrywamy nim brzoskwinie z góry sklejając z bokami ciasta. Ciasto nakłuwamy z wierzchu widelcem lub nożem w paru miejscach.
6. Pieczemy w temp. 180 °C przez około 40 minut. Po upieczeniu i ostygnięciu możemy posypać cukrem pudrem.

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