



Placek z jagodami

przepisy.pl



 15 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 opakowań
- cukier puder - 0.5 szklanek
- żółtko - 3 sztuki
- mąka - 1 szklanka
- mąka ziemniaczana - 2 łyżki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

wierzch

- jagody - 2 szklanki
- zmielone migdały - 1 szklanka

beza

- białko - 3 sztuki
- mąka ziemniaczana - 1 łyżeczka
- cukier - 0.5 szklanek

Sposób przygotowania:

1. W misce utrzyj miękką Kasię z cukrem. Ciągłe ucierając dodawaj po jednym żółtku i mąki wymieszane z proszkiem do pieczenia.
2. Tortownicę o średnicy 24 cm wysmaruj Kasią i obsyp mąką. Przełóż do niej ciasto i równomiernie rozprowadź. Piecz w nagrzanym do 180 st.C piekarniku około 25 minut.
3. Białka ubij na sztywno z cukrem. Pod koniec ubijania dodaj mąkę ziemniaczaną.
4. Ubitą pianę wymieszaj delikatnie z połową mielonych migdałów.
5. Na upieczone ciasto wysyp resztę mielonych migdałów, a następnie jagody.
6. Migdałową bezę wyłóż fantazyjnie na owoce i wstaw ciasto ponownie do piekarnika. Piecz najpierw 30 minut w temp 180 st.C, a następnie jeszcze 20 minut w temperaturze 120 st.C

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