



# Pleśniak z borówkami

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 45 minut  200 °C 

## Składniki:

### ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- cukier - 1 szklanka
- żółtko - 5 sztuk
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- mąka krupczatka - 3 szklanki

### nadzienie

- borówki - 2.5 litry
- białko - 5 sztuk
- kisiel owocowy - 1 opakowanie
- cukier - 1 szklanka

## Sposób przygotowania:

1. Miękką Kasię utrzeć na puszystą masę z cukrem.
2. Dodać pięć żółtek i cukier waniliowy.
3. Dalej ucierać.
4. Dodać 2 łyżeczki proszku do pieczenia wymieszane z mąką.
5. Ciasto wyrobić ręką, podzielić na 3 równej wielkości kule, wstawić do lodówki na ½ godziny.
6. Dwie kule ciasta rozłożyć na blachę (pozakłuwać widelcem), nałożyć owoce.
7. Ubić pianę z 5 białek i szklanki cukru, a na koniec dodać do niej jeden kisiel owocowy.
8. Pianę rozłożyć na owoce.
9. Na pianę wyłożyć posypkę z trzeciej kuli ciasta, krusząc ciasto w dłoniach.
10. Piec około 45 - 50 minut w temperaturze 200 stopni C.
11. Znakiem, że ciasto będzie gotowe, jest zarumieniona, jasnobrązowa posypka. Można podawać z ubitą śmietaną.

---

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)