





przepisy.pl

PLEŚNIAK Z MALINAMI



Składniki:

- mąka - 2 szklanki
- żółtko - 4 sztuki
- białko - 4 sztuki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 20 dekagramów
- maliny - 30 dekagramów
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- cukier - 1 szklanka
- bułka tarta - 2 łyżki

 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Mąkę przesianą z proszkiem do pieczenia zagniatamy z miękką Kasią i żółtkami.
2. Gładkie, wyrobione ciasto dzielimy na 3 części. Pierwszą częścią wyklejamy delikatnie natłuszczoną i obsypaną bułką tartą tortownicę. Wkładamy do nagrzanego na 180°C piekarnika na ok. 10 minut.
3. Podpieczone ciasto posypujemy warstwą malin i 2 łyżkami bułki tartej i posypujemy porwanym na kawałeczki (lub startym na tarce) drugim ciastem.
4. Białka ubijamy z cukrem na sztywno i wylewamy na ciasto.
5. Posypujemy ostatnim ciastem porwanym na kawałki.
6. Pieczemy 45 minut w 180°C.

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