







przepisy.pl

## Rumowy placek z bakaliami



 60 minut  Łatwe

### Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180 °C

 Blacha 25cm x 35cm

### Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- mąka - 1.5 szklanek
- cukier puder - 1.5 szklanek
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- jajko - 4 sztuki
- orzechy włoskie - 200 gramów
- suszona żurawina - 200 gramów
- migdały - 200 gramów
- rodzynki - 100 gramów
- wiśnie w konfiturze - 200 gramów
- rum - 100 mililitrów
- cukier puder do dekoracji - 1 unit

### Sposób przygotowania:

1. Rodzynki i żurawinę zalać rumem i odstawić.
2. Żółtka oddzielić od białek. Miękką Kasię utrzeć z połową cukru pudru.
3. Ciągłe ucierając dodawać najpierw po jednym żółtku, a następnie mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia.
4. Do otrzymanej masy dodać bakalie i konfiturę, wymieszać.
5. Białka ubić na sztywną pianę z pozostałym cukrem pudrem, dodać do ciasta i delikatnie wymieszać.
6. Ciasto przełożyć do formy o wymiarach 25x35 cm wyłożonej papierem do pieczenia i piec około 40 minut w 180 st.C. Wystudzone ciasto posypać obficie 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)