




Śliwkowiec

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia - 100 gramów
- mąka - 1 szklanka
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- żółtko - 1 sztuka
- proszek do pieczenia - 0.5 łyżeczek
- cukier - 80 gramów
- sól - 1 szczypta

masa

- śmietana 18% - 200 gramów
- orzechy włoskie mielone - 1.5 szklanek
- jajko - 1 sztuka
- cukier - 0.5 szklanek
- mąka ziemniaczana - 2 łyżeczki
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- śliwki - 500 gramów
- obrane migdały

Sposób przygotowania:

1. W misce wymieszaj mąki, cukier, sól i proszek do pieczenia. Następnie dodaj żółtko i mięką Kasię, jeszcze raz wymieszaj.
2. Ciasto wyłóż na podsypany mąką stół i szybko zagnieć. Zawień w folię i odłóż na 20 minut do lodówki.
3. Przygotuj masę na wierzch. Śmietanę wymieszaj z jajkiem, cukrem i cukrem waniliowym. Następnie dodaj mąkę ziemniaczaną i zmielone orzechy.
4. Schłodzone ciasto lekko rozwałkuj i ułóż na wysmarowanej Kasią i obsypanej bułką tartą tortownicy o średnicy 28 cm.
5. Na cieście rozprowadź równomiernie masę śmietanowo-orzechową.
6. W masie ułóż połówki śliwek. Do środka każdej włóż migdałka. Ciasto wstaw do nagrzanego piekarnika. Piecz w 180 st.C około 40 minut.

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