

Placek z borówkami

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Placek z borówkami

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 30 dkg mąki, 20 dkg masła, 3 żółtka, 10 dkg cukru pudru, 1 cukier waniliowy -
- 40 dkg borówek, 1/2 szklanki wody, 1 łyżka kisielu cytrynowego, 1 łyżka cukru, dżem agrestowy, 3 białka -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Wszystkie składniki zagnieść, zawinąć w folię i włożyć do lodówki na dwie godziny. Następnie ciasto rozwałkować i wyłożyć na spód i boki blachy. Piec 20 minut w 180 stopniach. Ciasto po wyjęciu z piekarnika posmarować dżemem agrestowym. Ugotować kisiel w pół szklanki wody. Na dżem wyłożyć borówki wymieszane z kisielem. Białka ubić z cukrem, lekko zarumienić w piekarniku.

