

Pleśniak ze śliwkami

Przepis dodany przez użytkownika amif

może nazwa nie brzmi najlepiej, ale to po prostu pyszne ciasto ze śliwkami, zachwyci każdego gościa, wystarczą owoce z kompotu i już masz pyszne ciasto

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 3 łyżeczki budyniu bananowego, -
- 1 cukier waniliowy, -
- 3 szkl. mąki pszennej, -
- 1 kostka margaryny, -
- 1 szkl. cukru, -
- 5 żółtek (białka na pianę) -
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia, -
- śliwki węgierki z kompotu -

Etapy przyrządzania:

1. Z mąki, margaryny, ½ szkl. cukru, cukru waniliowego, proszku do pieczenia i żółtek zagnieść kruche ciasto i zamrozić. Białka ubić na pianę, dodać cukier i ubijać jeszcze chwilę, na koniec dodać proszek budyniowy. Śliwki odsączyć z kompotu. Ciasto podzielić na dwie części. Jedną zetrzeć na tarce o grubych oczkach na wysmarowaną blachę, na nią wyłożyć śliwki, zetrzeć trochę ciasta, wyłożyć pianę i na wierzch zetrzeć drugą część ciasta. Wstawić do nagrzanego do 180stopni piekarnika i piec 50 minut. Po upieczeniu polukrować lub posypać cukrem pudrem.