

Ciasto porzeczkowe z bezą

Przepis dodany przez użytkownika WDK



Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.

Ilość porcji: więcej niż 6
Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka pszenna - 25 dag
- jajko - 3 szt.
- cukier - 15 dag
- cukier waniliowy - 1 łyżeczka(i)
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka(i)
- masło - 5 dag
- mleko - 5 łyżka(i)
- porzeczki - 1 kg
- cukier puder - 25 dag
- sól - 1 szczypta(y)

Etapy przyrządzania:

- 1.** Żółtka utrzeć z 3 łyżkami gorącej wody na puszystą masę, dosypując stopniowo cukier i cukier waniliowy. Masę żółtkową połączyć z mąką wymieszaną z proszkiem do pieczenia, mlekiem i stopionym, ostudzonym masłem. Ciasto przełożyć na natłuszczoną blachę, wyrównać powierzchnię. Piec przez 15 minut w średnio nagrzanym piekarniku. Porzeczki umyć, dokładnie osaczyć, oczyścić z szypulek. Białka ubić z solą na sztywną pianę, dosypując stopniowo cukier puder. Dodać porzeczki. Pianę z owocami rozsmarować na cieście. Piec przez 15 minut w temperaturze 150 stopni.

Uwagi:

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.