

Placek agrestowy

Przepis dodany przez użytkownika WDK



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

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- białko - 4 szt.
- cukier puder - 20 dag

Etapy przyrządzania:

1. Przyrządzić kruche ciasto: tłuszcz, cukier, mąkę i żółtko posiekać, zagnieść gładkie ciasto. Uformować kulę, zawinąć w folię, włożyć na 30 minut do lodówki. Po wyjęciu rozwałkować na posypanej mąką blasze, ponakłuwać widelcem. Wsunąć do wcześniej nagrzanego piekarnika, piec 10 minut w temperaturze 175°C.
2. Przygotować ciasto ucierane: miękki tłuszcz utrzeć z cukrem na puszystą masę. Podczas ucierania wbijać kolejno jajka i żółtka. Dodać mleko i mąkę z proszkiem do pieczenia, jeszcze raz dokładnie wymieszać.
3. Kruche ciasto posmarować najpierw konfiturą truskawkową potem ciastem ucieranym. Piec w tej samej temperaturze jeszcze 10 minut. Agrest oczyścić, umyć. Rozłożyć na cieście, piec placek godzinę. Białka ubić z cukrem pudrem, przełożyć do szprycki. Udekorować ciasto kleksami masy bezowej, zapiekać 15 minut w temperaturze 175°C.

Jak podawać?

-- CIASTO KRUCHE:

- 20 dag masła
- 10 dag cukru
- 30 dag mąki
- 1 szt żółtka
- 3 łyżki konfitury truskawkowej

-- CIASTO UCIERANE:

- 12 1/2 dag masła
- 25 dag cukru
- 3 szt jajek
- 3 szt żółtek
- 4 łyżki mleka
- 25 dag mąki
- 1 torebka proszku do pieczenia
- 1 kg agrestu

Uwagi:

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