Agreściak

Przepis dodany przez użytkownika gazela

Owocowe ciasto dla gości

Ilość porcji: więcej niż 6
Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:
- mąka - 25 dag
- masło roślinne - 15 dag
- żółtko - 1 szt.
- cukier puder - 1 łyżka(i)
- wanilia, cukier waniliowy lub olejek waniliowy - 1 op.
- agrest - 50 dag
- jajka - 4 szt.
- cukier - 4 łyżka(i)
- mąka pszenna - 2 czubate łyżka(i)
- mąka ziemniaczana - 2 płaski łyżka(i)
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka(i)
- bułka tarta - do podsypania

Przydatne akcesoria:

Etapy przyrządzania:

1. PRZYGOTOWAĆ KRUCHE CIASTO:
   Z mąki, masła roślinnego, żółtka, cukru pudru i wanilii wyrobić ciasto do momentu połączeni wszystkich skladników. Schłodzić w lodówce przez 30 min. Następnie wyłożyć średniej wielkości tortownicę, podwyższając odrobinę brzegi ciasta. Piec w mocno nagrzanym piekarniku 250 stopni C, gdy lekko się zarumieni - wyjąć.

2. W czasie pieczenia przygotować agrest: starannie umyć, oczyścić z szypułek.

3. Następnie przygotować masę czyli ciasto II biszkoptowe:
   Odzielić żółtka od białek. Z białek ubić sztywną pianę, dodając powoli cukier, żółtka, mąkę pszenną i ziemniaczaną oraz proszek do pieczenia. Wymieszać wszystko.

4. Na podpieczone ciasto rozsypać cienką warstwę tartej bułki, na to 25 dag agrestu, a z wierzchu przykryć ciastem II i posypać pozostałym agrestem.

5. Wstawić ponownie do piekarnika, zmniejszając płomień, tak by temperatura spadła do 170 stopni C. Piec na jasnozłoty kolor. Po wyjęciu posypać cukrem pudrem zmieszanym z cukrem waniliowym.

Uwagi:
Przepis ze starej prasy z lat 80