PLACEK PÓŁKRUCHY ZE ŚLIWKAMI LUB WIŚNIAMI

Dodano: 2010-01-01 14:34:37
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1570 razy.

50 dag mąki
3/4 pojedynczego proszku spulchniającego
18 dag tłuszczu
9 dag cukru
50 dag śliwek lub wiśni
4 żółtka lub 2 jaja
tłuszcz do smarowania blachy
kilka łyżek śmietany
cukier z wanilią w mączce do posypania
sól

Sporządzić ciasto tak jak na placek z jabłkami. Blachę posmarować tłuszczem. Śliwki opłukać, osuszyć ściereczką, każdą śliwkę nadkrajać na pół, wyjąć pestkę, każdą połowę nadkrajać wzdłuż na 2 części tak, aby wszystkie części pozosta jednak ze sobą u wierzchołka złączane (wiśnie wydrelować). Ciasto wywałkować, rozciągnąć na wysmarowanej blasze, posmarować białkiem; śliwki ułożyć na placku jedne koło drugich, rzędami, skórką ku górze, wciskając je nieco w ciasta (wiśniami posypać ciasto i przycisnąć je ręką), ciasto między śliwkami pokłuć widelcem, wstawić do piekarnika. Po upieczeniu pokrajać placek w prostokątne kawałki (około 16 sztuk), posypać cukrem w mączce. Podawać tego samego dnia zaraz po upieczeniu, bo ciasto nasiąkając sokiem owoców wilgotnieje i staje się niesmaczne.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD