
Ciasto agrestowe z bezami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3429 razy.

dla 6-8 osób

ciasto:

150 dag masła

30 g cukru

jajko

250 g mąki

nadzienie owocowe:

500 g agrestu

1/4 l wody

1-2 łyżki cukru

krem budyniowy:

1/2 l mleka

2 żółtka

torebka budyniu waniliowego

piana:

3 białka,

150 g cukru

Jajko utrzeć z cukrem i masłem, dodać mąkę i wymieszać. Z ciasta uformować kulę, zawinąć w folię aluminiową i chłodzić 1-2 godz. Zagotować wodę z cukrem i włożyć agrest. Gotować na małym ogniu 15 min, osączyć i wystudzić. Ciasto rozwałkować, włożyć do tortownicy i w kilku miejscach ponakłuwać widelcem. Piec 20 min w temperaturze 200 stopni. Budyń rozprowadzić 4 łyżkami mleka. Dodać żółtka i wlać do reszty wrzącego mleka. Zagotować, schłodzić i wyłożyć na upieczone ciasto, na wierzchu rozłożyć owoce. Białka ubić na sztywno, dodając stopniowo cukier. Pianę wyłożyć na ciasto i piec 10 min w temperaturze 220 stopni.