
Cynamonowy placek ze śliwkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4232 razy.

Składniki na 12 porcji:

80 dag śliwek

1 i 1/2 szklanki mąki

8 płaskich łyżek masła lub margaryny

6 czubatych łyżek cukru

4 jajka

1 pojemnik (20 dag) gęstej kwaśnej śmietany

5 dag pestek słonecznika

2 łyżki rumu

2 łyżki płynnego miodu

otarta skórka z jednej cytryny,

1 łyżka cukru pudru

1 łyżeczka proszku do pieczenia

1 i 1/2 łyżeczki cynamonu

tłuszcz do formy

Utrzeć tłuszcz z cukrem na puszystą masę, wbić 2 jajka. Ucierać tak długo, aż będzie mieć konsystencję gęstego kremu. Zmieszać mąkę z cynamonem i proszkiem do pieczenia, przesiać do masy. Dodać rum, dokładnie wymieszać składniki. Nasmarować tłuszczem tortownicę (o średnicy 24 cm), napęścić ciastem. Umyć śliwki, naciąć, usunąć pestki. Ułożyć owoce na cieście. Utrzeć pozostałe jajka z 2 łyżkami miodu i otartą skórką z cytryny. Wymieszać ze śmietaną, połączyć ciasto. Piec godzinę w piekarniku rozgrzanym do 175 stopni C. Po 30 minutach posypać ziarenkami słonecznika. Opruszyć cukrem pudrem.