
Kruchy placek z agrestem i dżemem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3288 razy.

30 dag (1 1/2 szklanki) mąki,

15 dag (8 łyżek) cukru pudru,

20 dag margaryny,

3 żółtka,

2 łyżki gęstej śmietany,

1/3 łyżeczki proszku do pieczenia,

szczypta soli,

50 dag zielonego, niezbyt dojrzałego agrestu,

słoik dżemu niskosłodzonego,

5 dag (2-3 łyżki) mąki ziemniaczanej lub tartej bułki

Mąkę przesiać na stolnicę, wymieszać z proszkiem do pieczenia, posiekać z margaryną, żółtkami, cukrem i śmietaną. Szybko zagnieść ciasto i schłodzić je w lodówce (co najmniej 30 min). Ciasto cienko rozwałkować, ułożyć w tortownicy i podpiec w gorącym piekarniku na jasno złoty kolor. Podpieczone ciasto posypać cienko tartą bułką lub mąką ziemniaczaną. Agrest umyć, oczyścić, osączyć i ułożyć na cieście. Na agrest położyć warstwę dżemu. Piec w gorącym piekarniku 20-30 min, aż agrest będzie miękki, a dżem zapieczony.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>