
Placek ze śliwkami 1

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5909 razy.

1 kg śliwek

38 dag mąki

18 dag masła lub margaryny

13 dag cukru

2 jajka,

4 żółtka

1 pojemnik (15 dag) gęstej, kwaśnej śmietany

1 torebka cukru waniliowego

1 łyżeczka mąki ziemniaczanej

starta skórka z 2 cytryn

szczypta soli

Zagnieść mąkę z 10 dag cukru, schłodzonym tłuszczem, 1 jajkiem, 2 żółtkami, solą oraz połową startej skórki z cytryny na jednolitą masę. Włożyć ciasto na pół godziny do lodówki. Śliwki umyć, pokroić na połówki, usunąć pestki. Nasmarować tłuszczem dno tortownicy (o średnicy 26 cm). Rozwałkować 2/3 ciasta na wielkość tortownicy, wyłożyć formę. Z reszty uformować wałeczek, ułożyć w środku wokół brzegu, mocno docisnąć. Obciąć wystający brzeg ciasta. Rozłożyć równomiernie śliwki. Przygotować polewę: rozbełtać w śmietanie drugie jajko i pozostałe żółtka. Wymieszać z resztą cukru i skórki cytrynowej, cukrem waniliowym oraz łyżeczką mąki ziemniaczanej, połączyć owoce. Wstawić ciasto do nagrzanego piekarnika. Piec około godziny w temperaturze 170 stopni C. Wyjąć z formy, ostudzić. Podawać z bitą śmietaną. Czas przygotowania: ok. 1 i 1/3 godziny. 1 porcja - 310 kalorii