

---

# PLACEK KRUCHY Z JAGODAMI

Dodano: 2006-08-18 17:59:57

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 3189 razy.

Ciasto na tortownicy 23 cm:

15 dkg masła,  
1 jajko,  
30 dkg mąki,  
1 łyżka zimnej wody,  
szczypta soli.

Jagodowe wypełnienie:

40 dkg jagód,  
5 dkg cukru.

Bitą śmietaną:

1 opak. (250 ml) śmietanki 30%,  
2 łyżki cukru pudru.

Jak przyrządzić ?

Ciasto:

- 1) Z mąki formujemy stożek z dużym dołkiem pośrodku. Nasypujemy szczyptę soli. Na brzegach kładziemy rozdrobnione masło. Do dołka utworzonego pośrodku wlewamy rozbite jajko i zimną wodę.
- 2) Jak najszybciej zarabiamy dłońmi ciasto. Wkładamy do lodówki na 40 min.
- 3) Po tym czasie posypujemy blat mąką. Wyjęte z lodówki ciasto zarabiamy jeszcze raz, aby wszystkie grudki masła połączyły się dobrze z resztą składników. Następnie wałkujemy na grubość ok. 4 mm. Układamy placek w formie i dokładnie dopasowujemy, zostawiając dość wysoki rant. Miejsca, które się poprzerwały zalepiamy starannie. W kilku miejscach nakłuwamy widelcem dno. Nagrzewamy piekarnik do 200 st.C.
- 4) Na ciasto nakładamy ocukrzone jagody. Tak przygotowane ciasto pieczemy 30 min. Po wyjęciu czekamy, aż całkiem ostygnie. Delikatnie przekładamy na talerz i dekorujemy bitą śmietaną. Przechowujemy do momentu podania w lodówce.

Jagodowe wypełnienie:

- 1) Jagody płuczemy i wyrzucamy wszelkie zanieczyszczenia. Mieszmamy je starannie z cukrem i wykładamy na przygotowany placek.

Bitą śmietaną:

- 1) Śmietankę (słodką) i miskę, w której będziemy ją ubijać schładzamy w lodówce co najmniej 1 godz. Można dłużej.
- 2) Ubijamy ją mikserem na średnich obrotach. Po 2-3 min. dodajemy cukier puder. Przystajemy ją ubijać, gdy widzimy, że "stoi". Zbyt długie ubijanie może spowodować, że śmietana stanie się częściowo "maślana". Podczas tego zajęcia pilnie obserwujemy zmiany w wyglądzie i konsystencji produktu. Jeśli jest sztywna, nie ulepszamy jej konsystencji dalej.

Jak podawać ?

Najlepiej pokroić ciasto bezpośrednio przed jego wydaniem, gdyż pełne jest soku jagodowego, który będzie spływał i uciekał z ciasta. Najsmaczniejsze wydaje się po 2-3 godz. od przygotowania.

Nadesłał: <wenus.wenus1@wp.pl>