

CIASTO KRUCHE Z OWOCAMI

Składniki

Ciasto

- 300 g mąki Basia Krupczatka typ 450
- 150 g cukru
- 100 g masła
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 4 żółtka
- szczypta soli
- 2 łyżki wody

Beza :

- 360 g cukru
- 40 g mąki ziemniaczanej
- 5 sztuk kurzych białek
- szczypta soli

Dodatki :

- 40 g mąki ziemniaczanej
- 1,2 kg mrożonych wiśni
- przyprawa korzenna do smaku

Sposób przygotowania:

Ciasto:

- Pracę rozpocznij od roztopienia i wystudzenia masła.
- Do miski dodaj wskazane w przepisie składniki.
- Najpierw wszystko wymieszaj łyżką, a następnie składniki wyłóż na stolnicę i wyrabiaj je do ich połączenia.
- Jeżeli ciasto się nie klei, wówczas dodajcie 1-2 łyżki zimnej wody - to zawsze pomaga.
- Ciasto rozwałkuj na wielkość formy pomiędzy dwoma arkuszami papieru dopieczenia i wraz z papierem przenieś je do formy.
- Możesz również ciastem wykleić formę. Teraz ciasto należy podpiec.

Pieczenie:

- Ustaw piekarnik na 180 stopni.
- Ciasto włóż do nagrzanego piekarnika na 180 stopni, bez termoobiegu, środkowa półka, na około 15 minut lub do momentu kiedy ciasto ładnie się zarumieni.

Przygotowanie bezy:

- Do białek w temperaturze pokojowej, dodaj szczyptę soli.
- Rozpocznij ubijanie. Kiedy białko "urośnie" zacznij dodawać cukier.
- Białka musisz ubijać do momentu, kiedy staną się sztywne i lśniące.
- Na koniec dodaj kilka kropel aromatu waniliowego oraz mąkę ziemniaczaną.
- Kontynuuj jeszcze ubijanie przez kilka sekund do połączenia się składników

Przygotowanie owoców:

- Jeśli używasz owoców mrożonych, to należy rozmrozić je na sitku. Sok nie będzie potrzebny.
- Do owoców dodaj mąkę ziemniaczaną i całość wymieszaj.

Składanie ciasta:

Na podpieczone ciasto (może być gorące) wyłóż wiśnie i oprósz je przyprawą korzenną oraz wyłóż przygotowaną bezę.

Pieczenie:

- Ciasto włóż do piekarnika nagrzanego na 160 - 170 stopni, bez termoobiegu na środkową półkę.
- Powinno się piec 40 minut lub do momentu kiedy beza się zarumieni. Powodzenia

Obejrzyj krótki film : <https://basiazsercem.pl/przepis/ciasto-krucze-z-owocami/>