

## Kruchy placek z morelami



czas przygotowania: **75 min**



poziom trudności: **średni**



### Składniki

#### CIASTO:

- mąka pszenna - 250 g
- proszek do pieczenia Gellwe - 1/2 łyżeczki
- cukier - 125 g
- masło lub margaryna - 150 g
- jajko (rozmiar L) - 1 sztuka

#### WIERZCH:

- morele - 800 g
- cukier - 300 g
- konfiturex 3:1 Gellwe - 1 opakowanie
- słupki migdałowe - 20 g

### Sposób przygotowania

- 1** Przygotuj ciasto. Wszystkie składniki ciasta włóż do miski i wymieszaj mieszadłami miksera. Następnie wyłóż ciasto na podsypany mąką stół i szybko zagnieć.
- 2** Ciasto rozwałkuj i wylep nim dno wyłożonej papierem do pieczenia formy o wymiarach 22 × 28 cm. Zrób z ciasta lekki rancik na bokach. Ciasto nakłuj gęsto widelcem i wstaw do nagrzanego piekarnika. Piecz około 20 minut w temperaturze 200°C.
- 3** Morele, umyj, pokrój na ćwiartki i usuń pestki. Włóż do garnka, wlej 50 ml wody i wsyp Konfiturex. Zagotuj od czasu do czasu mieszając. Dodaj cukier i ponownie zagotuj.
- 4** Usuń powstałą podczas gotowania pianę. Zdejmij z ognia i lekko przestudź. Jeszcze ciepłą masę morelową wyłóż na ciasto i posyp słupkami migdałowymi. Odstaw do wystygnięcia.
- 5** Smacznego!



## **Produkty Gellwe użyte w przepisie** **Kruchy placek z morełami**



### **Proszek do pieczenia 30g**

Proszek do pieczenia Gellwe. Gwarancja smaku, gwarancja jakości.  
To pewność wypieku oraz niezbędny dodatek do pieczenia wszystkich ciast.  
Puszyste i wyrośnięte ciasto to gwarancja jakości oraz wykorzystania najwyższej jakości surowców.  
Podwójna porcja na 1kg mąki.

Opakowanie zawiera: 30g



### **Konfiturex 3:1 30g**

Konfiturex to produkt żelujący do dżemów i konfitur. Zawartość opakowania służy do przygotowania konfitury lub dżemu z kilograma owoców.

Mieszanka żelująca do konfitur i dżemów niskosłodzonych. Zawartość opakowania wystarczy do przygotowania konfitury lub dżemu z 1 kg owoców + 0,35 kg cukru.

Produkt na bazie naturalnej pektyny owocowej.

Warto pamiętać:

Aby konfitura zachowała piękny kolor i wyrazisty smak (szczególnie ze słodkich owoców), należy dodać szczyptę kwasu cytrynowego Gellwe.

Opakowanie zawiera: 30g