Kruche ciasto ze śliwkami i żurawinową pianką

czas przygotowania: **80 min**

poziom trudności: **średni**

Kruche ciasto z soczystymi śliwkami, puszystą żurawinową pianką i chrupiącą kruszonką. Dzięki dodatkowi kisielu żurawinowego Gellwe pianka zyskuje owocowy smak i delikatną konsystencję. Prosty pomysł na efektowny, jesienny wypiek.

Składniki

Kruche ciasto:

- Mąka pszenna – 500 g
- Żółtka – 6 szt.
- Masło – 200 g
- Cukier – 4 łyżki
- Proszek do pieczenia Gellwe – 2 łyżeczki

Żurawinowa pianka:

- Białka – 6 szt.
- Cukier – 3/4 szklanki
- Kisiel żurawinowy Gellwe – 2 opakowania

Dodatkowo:

- Śliwki – 10–12 szt.
- Bułka tarta – 3 łyżki

Sposób przygotowania

1. Mąkę, żółtka, masło, cukier i proszek do pieczenia połącz, a następnie zagnieć na jednolite ciasto. Podziel je na dwie części.
2. Jedną częścią ciasta wylep dno formy wyłożonej papierem do pieczenia. Spód równomiernie posyp bułką tartą. Śliwki umyj, usuń pestki i pokrój na mniejsze kawałki, a następnie ułóż na cieście.
3. Białka ubij na sztywną pianę, stopniowo dodając cukier. Następnie wsyp kisiel żurawinowy Gellwe w proszku i delikatnie wymieszaj do połączenia składników.
4. Gotową żurawinową piankę równomiernie rozprowadź na śliwkach. Na wierzch zetrzyj na tarce o grubych oczkach drugą część kruchego ciasta, tworząc warstwę kruszonki.
5. Ciasto wstaw do piekarnika rozgrzanego do 180°C i piecz przez około 50 minut, aż wierzch się zarumieni. Po upieczeniu pozostaw do wystudzenia przed krojeniem.

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Kruche ciasto ze śliwkami i żurawinową pianką

Kisiel – smak żurawinowy

Kisiel w proszku o smaku żurawinowym z witaminą C.

Opakowanie zawiera: 38g

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