

ANIA STARMACH

Ciasto z jagodami i kruszonką

Co kupić?

Ciasto

- 500g mąki pszennej
- 200g masła
- 150g cukru
- 4 żółtka
- 2 łyżki kwaśnej śmietany
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Nadzienie

- 300g jagód
- 200g konfitury malinowej

Beza

- 120g cukru
- 4 białka

Jak przygotować?

1. Składniki ciasta wymieszaj, podziel na dwie części: 1/3 i 2/3. Mniejszą część włóż do zamrażarki, większą do lodówki.
2. Po 30 minutach wyjmij ciasto z lodówki i rozwałkuj. Przełóż do formy o wymiarach 20 x 30 cm, wyłożonej papierem do pieczenia.
3. Ciasto nakłuj widelcem i piecz 10 minut w temperaturze 170 stopni.
4. Po tym czasie ciasto wyciągnij z piekarnika. Posmaruj konfiturą, posyp jagodami.
5. Białka ubijaj mikserem na sztywną pianę, pod koniec ubijania dodaj cukier.
6. Pianę wyłóż na owoce.
7. Zamrożone ciasto zetrzyj na tarce o grubych oczkach i posyp nim pianę.

ANIA STARMACH

8. Ciasto piecz około 50 minut w 180 stopniach.