

Ciasto ze śliwkami i bezą

Czas wykonania: 2 h **Ilość porcji:** 20 kawałków

Składniki:

Ciasto:

- 3 szklanki mąki pszennej
- 1/2 szklanki cukru
- 4 żółtka
- 2 łyżki śmietany 18 %
- 1 kostka margaryny (250 g)
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- szczypta soli

Beza:

- 4 białka
- 1/2 szklanki cukru
- 2 łyżeczki mąki ziemniaczanej



Dodatkowo:

- 400 g śliwek
- 2-3 łyżki mąki ziemniaczanej

Przygotowanie:

Wszystkie składniki na ciasto zagnieść. 1/3 ciasta zawinąć w folię aluminiową i schować do zamrażalnika na minimum 30 minut. Resztę ciasto rozwałkować i przełożyć do formy (20 cm x 30 cm) wysmarowanej tłuszczem oraz wyłożonej papierem do pieczenia.

Śliwki dokładnie umyć, wypestkować i obtoczyć każdą połówkę w mące ziemniaczanej.

Białka ubić na sztywno. Pod koniec ubijania dodać cukier, mąkę ziemniaczaną i miksować do czasu utworzenia gęstej białej masy.

Wymieszać delikatnie owoce w bezie. Całość wyłożyć na ciasto, tak aby owoce były równomiernie rozłożone.

Na bezę z owocami zetrzeć pozostałe ciasto z zamrażalnika.

Piec w 180 stopniach przez 50 minut (35 minut na obiegu góra-dół i kolejne 15 minut tylko na dół). Upieczone ciasto przestudzić.