Ciasto

data aktualizacji: 2020.09.16 autor: Redakcja

Składniki

Podane ilości składników wystarczą do upieczenia dość wysokiego ciasta w dużej okrągłej tortownicy, lub na kwadratowej blaszce o szerokości ok. 35 cm

- 3/4 kostki masła
- 4 jajka
- 1/2 lub 2/3 szklanki cukru (ja wolę mniej cukru)
- 2 szklanki mąki
- 70 ml wody
- 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 łyżki mocnego alkoholu – np. koniak, rum, ja dodałem nalewki z mirabelek
- pół kilograma śliwek
- 2-3 duże jabłka
- cynamon
- **składniki kruszonki:** 1/4 kostki masła, pół szklanki cukru, pół szklanki mąki

Przygotowanie ciasta

1. Zacznij od przygotowania ciasta: utrzyj miękkie masło z cukrem do uzyskania jednolitej masy, a następnie dodawaj po trochu jajka i cały czas mieszaj (lub miksuj mikserem) aż do uzyskania puszystej masy.

2. Mąkę przesiej i wymieszaj z proszkiem do pieczenia, a następnie dodaj do przygotowanej wcześniej masy.

3. Teraz kolej na wodę i odrobinę alkoholu – te składniki również połącz z masą i całość dokładnie wymieszaj aż do uzyskania jednolitego ciasta.

4. Tak przygotowane ciasto przełóż do blachy (ja zwykle wykładam blachę papierem do pieczenia).

5. Jabłka obierz i pokrój w mniej więcej 3 mm plasterki, a śliwki przekrój na połówki i usuń pestki.

6. Na przygotowane wcześniej ciasto wyłóż połówki śliwek, jedna obok drugiej tak by pokryły całą powierzchnię ciasta. Każdą śliwkę możesz lekko docisnąć, żeby zagłębiła się w cieście. Na śliwkach ułóż warstwę jabłek.

7. Na koniec przygotuj kruszonkę. Zimne masło pokrój w kostkę i wymieszaj z mąką i cukrem. Zagniataj lekko przy pomocy palców aż utworzą się niewielkie grudki. Taką mieszanką posyp dokładnie owoce i włóż ciasto do piekarnika nagrzanego do temperatury 185 stopni C. Piecz przez 50 – 55 minut. Przed wyjęciem sprawdź stan upieczenia przy pomocy drewnianego patyczka lub wykałaczki.

8. Przed podaniem oprósz całe ciasto cukrem pudrem.

Źródło: https://skierniewice.eglos.pl/aktualnosci/item/36575-ciasto