

Krucze ciasto z malinami i budyniową pianką

W tym roku bardzo polubiłam się z malinami. Pewnie truskawki przez to na mnie się obraziły, ale co zrobić :). Przepisy z malinami zebrane są tutaj w jednym miejscu. Dziś mam dla Was ciasto hit, które zasmakuje wszystkim. Jeśli chcecie zabłysnąć przy stole to musicie zrobić kruche ciasto z malinami i budyniową pianką.

Krucze ciasto z malinami i budyniową pianką



składniki na ciasto kruche:

- 2,5 szklanki mąki tortowej lub krupczatki
- 5 żółtek
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 3 łyżki cukru pudru
- 250 g masła

składniki na budyniową piankę:

- 5 białek
- 2 budynie śmietankowe bez cukru
- szklanka cukru+2 łyżki cukru waniliowego
- pół szklanki oleju

+ opakowanie malin (około 300 g)

Składniki na kruche ciasto zagnieść ze sobą, podzielić na dwie równe części, owinąć w folię i włożyć do zamrażalnika na godzinę.

Dużą, prostokątną 36×24 cm blachę wyłożyć papierem do pieczenia, na który zetrzeć na tarce o dużych oczkach jedną część ciasta. Podpiec spód w piekarniku przez 20 minut w temp. 180 st.C. Zostawić do ostudzenia, a w tym czasie przygotować piankę budyniową.

Białka ubić na sztywno, stopniowo dosypywać cukier i cały czas ubijać. Wsypać proszek budyniowy ciągle miksując, a na koniec stróżką wlać olej. Budyniową piankę wylać na podpieczony spód. Na jej wierzchu ułożyć maliny, które delikatnie docisnąć do masy. Na maliny zetrzeć drugą część kruchego ciasta. Piec w temp. 180 st.C. przez 40 minut aż wierzch się zrumieni.

Kruche ciasto z malinami i budyniową pianką gotowe i smakuje każdemu :).



Zapraszam Was też do mojej grupy na fb – GDZIE ZJEŚĆ DOBRZE W TRÓJMIEŚCIE.