

Pleśniak z powidłami śliwkowymi

Zostały 2 tygodnie do Wielkanocy, uwierzycie? Jak ten czas szybko leci! Zaczynam publikować dla Was wielkanocne przepisy. Zbiór moich przepisów na Wielkanoc znajdziecie tu – [klik](#).

**Ciasto pleśniak z powidłami
śliwkowymi**



dusiowa.kuchnia.pl

- 4 szklanki mąki (najlepiej krupczatki)
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 i 3/4 szklanki cukru
- 6 jaj
- 300 g masła
- 2 łyżki kakao
- łyżka mąki ziemniaczanej
- słoik powideł śliwkowych

Jak przygotować pleśniak? Oddzielić białka od żółtek. Przesianą mąkę z proszkiem zagnieść z masłem, żółtkami i szklanką cukru. Ciasto podzielić na 3 części (dwie większe – na dolną część i kakaową, jedną mniejszą na górę), do jednej z nich dodać kakao i ponownie zagnieść. Włożyć do 3 woreczków i wstawić na 30 minut do zamrażalnika. Białka ubić mikserem na sztywną pianę i dodawać powoli resztę cukru, czyli 3/4 szklanki oraz mąkę ziemniaczaną. Dużą blachę wyłożyć papierem do pieczenia. Na dno blachy zetrzeć na tarce z dużymi oczkami pierwszą część jasnego ciasta (jeżeli ciasto będzie zbyt miękkie, a będziecie się spieszyć to po prostu wyklejcie nim dno). Następnie rozsmarować powidła śliwkowe. Kolejno zetrzeć ciemne ciasto. Wyłożyć ubitą pianę z białek. Na wierzch zetrzeć ostatnią część ciasta (jasnego). Piec w temp. 180 st. C przez około 40 minut. Pleśniak można przed podaniem posypać cukrem pudrem.

dusiowa kuchnia.pl



dusiowa kuchnia.pl

