

Kruche ciasto z marmoladą i bezową pianką

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 20 minut

Liczba porcji: 12-15 kawałków

Czas pieczenia: 40 minut

Użyte akcesoria :

- nóż
 - motylek
-

Przygotowanie :

1. W naczyniu miksującym zamontować nóż, odważyć wszystkie składniki na kruche ciasto: 300 g mąki pszennej, 5 g proszku do pieczenia, 4 żółtka jaj, 160 g masła i 30 g cukru. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wymieszać wszystkie składniki. Czas 30 sekund, prędkość 3.
2. Następnie wyrobić ciasto. Opcja ugniatanie, 2 minuty, prędkość 2.
3. Zdjąć pokrywę. Kwadratową blachę o boku długości 24 cm wyłożyć papierem do pieczenia. Ciastem wylepić spód blachy, wstawić ją do lodówki na 30 minut.
4. Piekarnik nagrzać do 180°C, piec kruche ciasto około 15 minut.
5. W międzyczasie, kiedy piecze się spód, przygotować bezową piankę. W naczyniu miksującym zamontować motylek. Wlać białka z 4 jaj. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Ubić białka na pianę. Czas 5 minut, prędkość 4.
6. Następnie otworzyć zaślepkę, ustawić robota na mieszanie. Przez otwór stopniowo wsypywać 130 g cukru. Ubijać pianę z cukrem, aby ten się rozpuścił i nie był wyczuwalny w pianie. Czas 4 minuty, prędkość 4.
7. Na podpieczony, gorący spód rozsmarować równomiernie 300 g marmolady owocowej. Na to wyłożyć całą pianę z białek, wyrównać wierzch.
8. Na samym końcu na białkową pianę rozsypać 30 g płatków migdałów. Blachę z ciastem wstawić ponownie do piekarnika nagrzanego do 180°C i piec przez

kolejne 35 minut.

9. Po wyjęciu z piekarnika ciasto jest już gotowe.

Wskazówki :

Uwaga, blacha z ciastem po wyjęciu z piekarnika jest gorąca!!!