

Ciasto porzeczkowe z kruszonką



Pyszne połączenie kwaskowych porzeczek ze słodkim ciastem, a do kompletu jeszcze chrupiąca kruszonka, którą obficie ciasto posypałam. Uwielbiam takie połączenie - niby zwykłe ciasto, ale w smaku po prostu pycha. Upiekłam wczoraj, mimo remontu w kuchni ;)

Składniki:

- 260g mąki pszennej
- 2 całe jajka
- 140g białego cukru
- 200g margaryny Kasia
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 opakowanie cukru wanilinowego (16g)
- 250-300g porzeczek

Na kruszonkę:

- 35g mąki pszennej lub krupczatki
- 15g cukru białego

- 15g cukru brązowego
- 20g margaryny Kasia

Wykonanie:

1. Porzeczki płuczemy na sicie, obieramy z gałązek i zostawiamy do obcieknięcia.
2. Miękką margarynę ucieramy z cukrami. Po kolei wbijamy po jajku, ciągle ucierając.
3. Mąkę mieszamy z proszkiem do pieczenia i stopniowo wsypujemy do masy, ucierając na małych obrotach.
4. Składniki przeznaczone na kruszonkę mieszamy w misce. Najwygodniej jest ucierać widelcem - aż powstaną grudki.
5. Blaszkę (tortownicę o średnicy ok. 22cm) wykładamy papierem do pieczenia, smarujemy margaryną i wlewamy do niej ciasto. W miarę równomiernie wykładamy na nim porzeczki i obficie posypujemy kruszonką. Pieczemy około godziny w temperaturze 180-190 stopni Celsjusza.

