

# Pleśniak



Jeden z najstarszych przepisów, jaki mam spisany w swoim przepastnym zeszycie w niebieskich okładkach. Niestety nie kojarzę, skąd pochodzi, bo jest w naszej rodzinie od lat. Dzisiaj, zamiast tradycyjnego w przepisie dżemu wiśniowego, dałam konfiturę z czarnej porzeczki. Podaję proporcje na średnią blaszkę (ok. 30cm x 14cm).

## Składniki:

- 2,5 szklanki mąki pszennej
- 1 niepełna szklanka cukru pudru
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- 4 jajka
- 250g masła
- 3 łyżeczki ciemnego kakao naturalnego
- ok. 120-140g konfitury z czarnej porzeczki (pół niedużego słoiczka)
- dodatkowo pół szklanki cukru pudru do ubijania białek

## Wykonanie:

1. Mąkę, miękkie masło, cukier puder, proszek do pieczenia i 4 żółtka zarabiamy drewnianym nożem w dużej misce. Kiedy z masła zaczną się tworzyć grudki, ciasto zagniatamy ręką. Dzielimy je na trzy, w miarę równe, części.

2. Blaszkę smarujemy odrobiną masła i wysypujemy mąką.
3. Pierwsze ciasto rozwałkowujemy na omączonym blacie omączonym wałkiem i wkładamy do foremki. Wylepiamy nią blaszkę i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 170 stopni Celsjusza na 10 minut.
4. Drugie ciasto wyrabiamy z kakao. Oba ciasta (jasne i ciemne) wstawiamy na czas pieczenia do lodówki.
5. Podpieczone ciasto wyjmujemy z piekarnika i nakładamy na nie konfiturę.
6. W międzyczasie ubijamy mikserem na wysokich obrotach pianę z białek i w połowie ubijania wysypujemy cukier puder.
7. Na konfiturę tarkujemy na dużych oczkach (czyli ścieramy na tarce ;) ) ciasto wyrobione z kakao. Generalnie ciasto powinno poleżeć w lodówce minimum godzinę i kiedyś tak robiłam, ale teraz z tego leżakowania rezygnuję i ciasto również jest pyszne.
8. Na utarkowane brązowe ciasto wykładamy sztywną pianę z białek, a na nią tarkujemy jasne ciasto.
9. Blaszkę wkładamy do piekarnika i pieczemy jeszcze około 35-40 minut (mniej więcej do czasu, aż góra ciasta się zrumieni). Po upieczeniu zostawiamy na kwadrans w piekarniku. Najlepiej kroi się, jak przestygnie.