

# Krucze ciasto z jeżynami



Jeżyny wygrzało słońko, zebrałam ich z krzewów wczoraj tyle, że nikt już nie chciał jeść na świeżo. Powędrowały więc do ciasta, a z braku składników padło na zwyczajne kruche. Kwaskowe owoce i słodkie ciasto - połączenie idealne. Prosty i szybki do przyrządzenia deser.

## Składniki:

- 400g mąki pszennej
- 100g białego cukru
- 180g masła lub margaryny
- 3 żółtka
- 1,5 płaskiej łyżeczki proszku do pieczenia
- 3 pełne łyżki stołowe słodkiej śmietany lub jogurtu naturalnego
- 350g świeżych jeżyn
- piana ubita z jednego białka z dodatkiem 50g białego cukru

## Wykonanie:

1. Mąkę, 100g cukru, żółtka, śmietanę, proszek do pieczenia oraz pokrojony na kawałki tłuszcz, wrzucamy do miski. Zarabiamy drewnianym nożem do chwili, aż masło zacznie tworzyć grudki. Zagniatamy wówczas ciasto ręką, dzielimy na dwie połowy i jedną z nich wkładamy do lodówki.

2. Blaszke o wielkości ok. 20cmx30cm wykładamy papierem do pieczenia i wylepiamy ciastem. Wkładamy do piekarnika i podpiekamy przez 10 minut w temperaturze ok. 190 stopni Celsjusza.
3. W międzyczasie jeżyny przebieramy i płuczemy, osączamy na sitku.
4. Białko ubijamy ze szczyptą soli, a kiedy piana zeszywnieje, wsypujemy cukier i ubijamy jeszcze ok. 5 minut.
5. Na podpieczone ciasto wsypujemy jeżyny, równomiernie rozkładamy. Na nie wykładamy pianę, po czym tarkujemy (ścieramy na tarce o dużych oczkach) pozostałe ciasto. Pieczemy jeszcze ok. 35 minut, aż ciasto zrumieni się na górze.
6. Po upieczeniu zostawiamy ciasto w piekarniku przez minimum 20 minut, po czym wyjmujemy. Możemy je popudrować, ale nie jest to konieczne.