

Pleśniak z powidłami



Pyszny, najsmaczniejszy wręcz pleśniak, jakiego kosztowałam. Od lat robię pleśniaka, ale teraz skorzystałam z paru dodatkowych rad przyjaciółki i wyszedł idealny. Po prostu nie można mu się oprzeć. Do tego jest prosty w przygotowaniu, polecam :)

Składniki:

- 400g mąki pszennej
- 200g masła
- 5 jajek (żółtka osobno i białka osobno)
- 4 płaskie łyżeczki kakao naturalnego
- 80g cukru pudru
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli (do białek)
- 215g białego cukru (do białek)
- słoik powideł śliwkowych (ok. 280g)

Wykonanie:

1. Mąkę pszenną, miękkie masło, cukier puder, proszek do pieczenia oraz żółtka zarabiamy drewnianym nożem w dużej misce. Kiedy masło zacznie tworzyć grudki, zagniatamy ciasto rękami, po czym dzielimy na trzy mniej więcej równe części.

2. Blaszke (o wymiarach ok. 20cmx30cm) wykładamy papierem do pieczenia i wylepiamy ciastem (jak plasteliną). Nie wałkujemy, bo i tak się nie da ;) Podpiekamy w piekarniku rozgrzanym do 170-180 stopni Celsjusza przez 10 minut.
3. Ciasto drugie wyrabiamy z kakao. Oba ciasta: ciemne i jasne wkładamy do lodówki.
4. Białka ze szczyptą soli ubijamy mikserem na wysokich obrotach. Kiedy piana będzie już sztywna, stopniowo wsypujemy do niej cukier i ubijamy dalej przez około 5-6 minut.
5. Na podpieczone ciasto wykładamy powidła i rozsmarowujemy. Na powidła tarkujemy (czyli ścieramy na tarce o dużych oczkach ;)) ciemne ciasto.
6. Pianę z białek wykładamy na ciemne ciasto i tarkujemy na nią jasne ciasto.
7. Blachę wkładamy do piekarnika, ciasto pieczemy przez około 35 minut w temperaturze około 180 stopni (aż zrumieni się z wierzchu).

