Placek śliwkowy z kruszonką



Piękne lato i ciepła jesień sprawiły, że owoców mamy mnóstwo, a śliwek do wyboru, do koloru, więc aż żal było ich nie wykorzystać. W roli głównej węgierki, moim zdaniem jeden z najlepszych gatunków polskich śliwek. Do tego proste ciasto i słodka kruszonka lekko posypana cukrem pudrem.

Składniki na ciasto:

- 200g masła (nie zastępujemy go tutaj margaryną)
- 200g cukru pudru
- 4 całe jajka
- 250g mąki pszennej
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- ok. 400g śliwek węgierek
- cukier puder do posypania

Składniki na kruszonkę:

- 125g masła
- 90g mąki pszennej lub krupczatki
- 110g cukru

Wykonanie:

1. Z podanych składników robimy kruszonkę, zarabiając ją najpierw drewnianym nożem, potem rozcierając palcami. Odstawiamy do lodówki.

2. Śliwki przekrawamy na połówki, wyrzucamy pestki.

3. Blaszkę o wymiarach ok. 20cm x 30cm wykładamy papierem do pieczenia lub smarujemy tłuszczem i posypujemy mąką.

4. Masło ucieramy z cukrem pudrem. Do utartej masy dodajemy po jednym całym jajku (zanim dodamy kolejne, czekamy, aż to poprzednie się utrze).

5. Proszek do pieczenia mieszamy z mąką, dodajemy po łyżce do masy i ucieramy dalej na wolnych obrotach.

6. Ciasto przelewamy do formy, wygładzamy. Na wierzchu układamy połówki śliwek, wnętrzem do góry i lekko wciskamy. Całość posypujemy kruszonką.

7. Ciasto pieczemy ok. 50 minut w temperaturze ok. 180 stopni Celsjusza.

8. Po ostygnięciu posypujemy cukrem pudrem.