



Tekst i zdjęcie: **Scalops** - Szef Kuchni (1460)

Placek kruchy z pianką

Podawać w tym samym dniu, najlepiej dopóki ciepły.

Sposób przygotowania: pieczone

Składniki:

- cukier, 12 dag
- białka, 3 szt.
- marmolada, 20 dag
- cukier puder, 5 dag
- masło, 10 dag
- mąka , 15 dag

Sposób przygotowania:

Sporządzić ciasto: masło z mąką posiekać, wymieszać z cukrem, dodać żółtka, zagnieść ciasto, a gdy wszystkie składniki połączą się, ciasto wynieść w chłodne miejsce. Skrzepniętym ciastem wyłożyć dno tortownicy i ciasto upiec na bardzo jasny, złoty kolor. Upieczony placek posmarować marmoladą. Ubijać pianę, do na pół ubitej piany dosypywać po trochu cukier, ciągle ubijając. Gdy wszystek cukier włożony, przerwać ubijanie, pianę wyłożyć na placek, posypać cukrem kryształem, wstawić do piekarnika do zapieczenia. Gdy pianka obeschnie i lekko zrumieni się, placek wyjąć.

