



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

Kruchy placek z kruszonką

Krajać następnego dnia po upieczeniu na prostokątne kawałki (3X7 cm).

Sposób przygotowania: pieczone

Składniki:

- orzechy włoskie, 10 dag
- białka, 4 szt.
- drożdże, 2 dag
- skórka cytrynowa, 1 szt.
- sól, 1 szczypta
- kakao, 3 dag
- żółtka, 4 szt.
- cukier, 30 dag
- masło, 25 dag
- mąka , 50 dag

Sposób przygotowania:

Mąkę posiekać z masłem, dodać zmielony cukier, sól, skórkę cytrynową, drobniutko pokruszone drożdże i zarobić kruche ciasto z surowymi żółtkami. Gdy wszystkie składniki połączą się, przerwać zarabianie ciasta, podzielić je na trzy równe części. Do 1/3 części ciasta dosypać kakao i w miseczce wyrobić je na jednolitą masę. Ciasto odstawić do chłodnego miejsca na godzinę. Przez ten czas przygotować piankę. Ubijać pianą, gdy na pół ubita, dosypywać do piany po łyżce cukru ubijając przez cały czas. Przy końcu wymieszać pianę z wanilią. 1/2 część ciasta białego wywałkować i wyłożyć nim dno blachy. Placek, teraz posypać kruszonką z ciasta kakaowego ścierając je przez tarkę do tarcia warzyw (o dużych okach) i przesuwając tarkę nad plackiem podczas ścierania ciasta. (Warstwę tę można posypać krajany orzechami (10 dkg) lub odsączoną konfiturą z malin, truskawek itp. albo rodzynekami i skórką, pomarańczową posypać powierzchnię placka po upieczeniu). Następnie przykryć kraszankę kakaową ubitą pianą, którą z kolei posypać kruszonką z pozostałej części białego ciasta, ścierając je przez tarkę nad blachą. Ciasto wstawić do wygrzanego piekarnika (180°) i upiec uważając, aby ciasta nie wysuszyć. (Powierzchnia piany gdzieśkolwiek widoczna wśród kruszonki ma być lekko zrumieniona).

