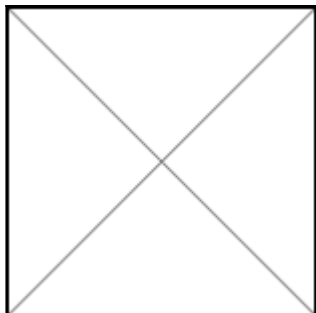




Tekst i zdjęcie: **Scaloops** - Szef Kuchni (1460)

Placek półkruchy z marmoladą

Jak placek półkruchy z jabłkami

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- cukier puder, 2 dag
- marmolada, 25 dag
- sól, 1 szczypta
- proszek spulchniający, 0.25 szt.
- śmietana, 3 łyżk.
- żółtka, 4 szt.
- cukier, 9 dag
- tłuszcz, 18 dag
- mąka , 50 dag

Sposób przygotowania:

Sporządzić ciasto tak jak na placek z jabłkami. Blachę posmarować tłuszczem. Przygotować marmoladę, jeżeli potrzeba, rozrzedzić ją nieco. Ciasto podzielić na dwie części, jedną połową wyłożyć blachę, wałkując ciasto na grubość palca, placek posmarować marmoladą. Wywałkować drugą część ciasta, nadać mu kształt blachy, nakryć nim placek posmarowany marmoladą, zlepić brzegi, aby marmolada nie wypłynęła, wyrównać, pokłuć, w wielu miejscach, upiec w dobrze nagrzanym piekarniku (30—40 min.). Upieczony placek wyjąć, posypać zaraz cukrem, a gdy ostygnie, krajać na małe, kwadratowe kawałki (około 20 sztuk).

