



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

Placek półkruchy ze śliwkami lub wiśniami

Podawać tego samego dnia zaraz po upieczeniu, bo ciasto nasiąkając sokiem owoców wilgotnieje i staje się niesmaczne.

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- cukier waniliowy, 1 szt.
- śliwka, 50 dag
- proszek spulchniający, 0.75 szt.
- sól, 1 szczypta
- śmietana, 3 łyżk.
- żółtka, 4 szt.
- cukier, 9 dag
- tłuszcz, 18 dag
- mąka , 50 dag

Sposób przygotowania:

Śliwki opłukać, osuszyć ściereczką, każdą śliwkę nadkładać na pół, wyjąć pestkę, każdą połowę nadkładać wzdłuż na 2 części tak, aby wszystkie części pozostały jednak ze sobą u wierzchołka złączone (wiśnie wydrylować). Ciasto wywałkować, rozciągnąć na wysmarowanej blasze, posmarować białkiem; śliwki ułożyć na placku jedno koło drugich, rzędami, skórą ku górze, wciskając je nieco w ciasto (wiśniami posypać ciasto i przycisnąć je ręką), ciasto między śliwkami pokłuć widelcem, wstawić do piekarnika. Po upieczeniu pokrajać placek w prostokątne kawałki (około 16 sztuk), posypać cukrem w mące.

