

PLEŚNIAK

„Pewnie dla niektórych ten przepis będzie tylko przypominajką, że takie ciasto istnieje. Ja co parę dobrych miesięcy przypinam sobie o pleśniaku i wtedy go piekę. Jest przepyszne bo zarazem kwaśne i słodkie, kruche i miękkie. Możecie upiec je z dowolną konfiturą, ja najlepiej lubię czarna porzeczkę lub rabarbar.”

SKŁADNIKI:

- 5 jaj
- 3 szklanki mąki pszennej
- 1 i ½ szklanki cukru + 2 łyżki do ciasta
- 250 g masła lub margaryny
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżka kakao
- Słoik konfitury z czarnej porzeczki/rabarbaru*
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej

PRZYGOTOWANIE:

- Białka oddzielić od żółtek. W misce/na stolnicy lub w robocie kuchennym wymieszać mąkę z proszkiem do pieczenia i dodać pokrojone zimne masło lub margarynę i posiekać lub wyrobić aż ze składników powstanie coś na kształt drobnej kruszonki, wtedy dodać żółtka, dwie łyżki cukru i szybko zarobić ciasto aby było jednolite.
- Następnie gotowe ciasto podzielić na dwie części w proporcjach 1/3 i 2/3. Mniejszą część ciasta podzielić jeszcze na połowę i dodać do niej kakao i wyrobić. Wszystkie części ciasta, których finalnie jest 3 zawinąć w folię i schłodzić w zamrażalniku minimum 1 godzinę lub dłużej. (Moja mama po prostu zamrażała ciasto a później ścierała je na tarce na dużych oczkach na blaszkę).

*Jeśli chcesz użyć świeżego rabarbaru to najpierw należy go pokroić i rozgotować w garnku z cukrem, tak aby powstał dżem/konfitura. Ja do tego nawet nie obieram rabarbaru, nie ma takiej potrzeby, a konfitura jest nawet bardziej różowa dzięki temu. Po prostu wrzucam pokrojony rabarbar i umyty do garnka, zasypuję kilkoma łyżkami cukru i gotuję/smażę aż rabarbar zmięknie , ok 20 minut.

- Blaszkę wyłożyć papierem do pieczenia, na to rozwałkować lub zetrzeć większą część ciasta (2/3), na to wyłożyć konfiturę, dalej na to zetrzeć mniejszą ciemną część ciasta na tarce z dużymi oczkami.



- Ubić białka ze szczyptą soli i do ubitych białek dodać porcjami cukier (1 i ½ szklanki) i ubić aż beza zrobi się błyszcząca i sztywna, następnie dodać mąkę ziemniaczaną i delikatnie wymieszać i wyłożyć na ciasto. Na to zetrzeć ostatnią jasną część ciasta na dużych oczkach.
- Piec w temperaturze 180 stopni około 45 minut. Studzić w uchylonym piekarniku, wtedy beza nie opadnie.