

Ciasto półkruche z jagodami i kruszonką

„Pyszne półkruche ciasto z jagodami. Naprawdę nic więcej nie trzeba do kawy, jak idealnie kruche i jednocześnie delikatne ciasto posypane grubą warstwą kruszonki. Do tego gałka lodów i deser idealny.”



SKŁADNIKI:

CIASTO PÓŁKRUCHE:

- 500 g mąki pszennej
- 150 g masła lub margaryny
- 2 jajka
- $\frac{3}{4}$ szklanki cukru
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 łyżki kwaśnej śmietany 18% (można pominąć)
- Opcjonalnie: cukier waniliowy lub skórka z cytryny

DODATKOWO:

- 1 l jagód świeżych
- 3 łyżki cukru
- 1 czubata łyżeczka mąki ziemniaczanej

KRUSZONKA

- 1 szklanka mąki
- $\frac{1}{2}$ szklanki cukru
- 70 g zimnego masła

PRZYGOTOWANIE:

- Jajka ubij, pod koniec ubijania dodać partiami cukier i ubić na sztywną pianę. Masło lub margarynę posiekać razem z mąką i proszkiem do pieczenia, następnie rozdrobnić dłońmi tak aby wszystko wymieszało się w „grubszy piasek”. Do mąki dodać ubite jajka, śmietanę oraz cukier waniliowy/skórkę z cytryny jeśli używacie i wyrobić na gładkie jednolite ciasto ręcznie lub łatwiej robotem z hakiem.

- Ciasto wyłożyć na posmarowaną lub wyłożoną papierem blaszkę o wymiarach 36/25 lub dużą tortownicę. Następnie wyłożyć ciasto rozwałkowując lub kawałek po kawałku ułożyć dłońmi. Na to wyłożyć wymieszane z cukrem i mąką ziemniaczaną jagody. Na to przygotować kruszonkę. Czyli wszystkie składniki na kruszonkę wymieszać rękoma na piasek, szybko bez ugniatania. Po posypaniu kruszonką wstawić od razu do piekarnika i piec w 180 stopniach ok 40 minut.

Wskazówki:

- Czasami gdy nie mam czasu nie ubijam jaj do ciasta, tylko wrzucam w całości i też ciasto wychodzi pyszne.
- Jagody wymieszaj z cukrem tuż przed wysypaniem na ciasto, unikniesz zbyt dużej ilości soku.