




Ciasto śliwkowe z figami z marcepanową polewą

 Nikita

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 180 min

 1 porcja

Składniki:

ciasto: -

mąka pszenna tortowa - 500 g

mleko - 250 ml

drożdże świeże - 40 g

cukier - 80 g

masło miękkie - 120 g

sól - - szczypta

jajo - 1 szt.

obłożenie: -

śliwki węgierki - 1 kg

cukier puder - 1 łyżka

cynamon cejloński - 1/2 łyżeczka

figi świeże - 7-8 szt.

polewa: -

mascarpone - 100 g

biała czekolada - 100 g

masło - 50 g

mleko - 2-3 łyżka

posypka: -

orzechy pistacjowe prażone i

solone - 3 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ciasto: letnie mleko, drożdże i cukier wymieszać razem, odstawić na 15 minut. Do misy robota wsypać mąkę, dodać zaczyn drożdżowy, miękkie masło, sól i jajko wyrobić ciasto, odstawić pod przykryciem w ciepłe miejsce na około 40-45 minut. Śliwki przekroić na pół, wyjąć pestki.

KROK 2: Wyrośnięte ciasto wyłożyć na przygotowaną blachę do pieczenia wysmarowaną masłem lub wyłożoną papierem do pieczenia (40 x 30 cm lub do dużej tortownicy) i posypanymi mąką dłońmi wcisnąć je w rogi blachy. Równomiernie rozłożyć śliwki i odstawić do wyrośnięcia na kolejne 20-30 minut. W tym czasie rozgrzać piekarnik do

200°C.

Piec ciasto przez 35 minut. Wyjąć i postawić na kratce, posypać śliwki 1 łyżką cukru wymieszaną z cynamonem. Figi pokroić na ćwiartki i ułożyć na śliwkach.

KROK 3: Polewa: wszystkie składniki umieścić w garnku i podgrzewać na małym ogniu lub w kąpeli wodnej. Polewę rozprowadzić fantazyjnie na owocach.

KROK 4: Pistacje posiekać i posypać nimi ciasto.