





Ciasto śliwkowo-malinowe

 Renixx

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 1 porcja

Składniki:

Ciasto: -
mąka tortowa - 3 szklanka
żółtka - 3 szt.
masło - 200 g
śmietana gęsta - 3-4 łyżka
cukier puder - 150 g
cukier waniliowy - 2 łyżeczka

proszek do pieczenia - 2 łyżeczka
Pozostałe składniki: -
śliwki węgierki świeże lub z syropu - 1 kg
maliny świeże - 300 g
bułka tarta - 4-5 łyżka
orzechy nerkowca - 50 g
orzechy włoskie - 50 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i cukrem waniliowym. Posiekać z masłem, dodać żółtka i śmietanę, zagnieść ciasto. Zawinąć w folię i odłożyć do lodówki na pół godziny.

KROK 2: Śliwki świeże umyć i wypestkować. U mnie były śliwki w syropie więc trzeba je było osączyć na sicie. 3/4 ciasta rozwałkować, ułożyć na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce. Posypać bułką tartą lub zmielonymi herbatnikami, ułożyć śliwki i maliny, posypać posiekanymi orzechami.

KROK 3: Pozostałe ciasto cienko rozwałkować, pokroić w 1 cm paski. Na owocach z ciasta ułożyć kratkę.

KROK 4: Blaszke z ciastem włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec około 40-45 minut.