Ciasto z owocami

Bożena1960

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min

10 porcji

Składniki:

- mąka - 1,5 szklanka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- cukier - 1/2 szklanka
- masło - 150 g
- jajko - 1 szt.
- wiśnie - 300 g
- żelatyna - 2 łyżeczka
- woda gorąca - 1/3 szklanka
- śmietana 30% - 330 ml
- cukier puder - 2 łyżka
- śmietana fix - 1 opakowanie
- ananas w puszce - 4 plaster
- czereśnie - 6 szt.
- morele - 4 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: ciasto;
Z mąki wymieszanej z proszkiem do pieczenia, cukru, startego na tarce o dużych oczkach masła lub margaryny oraz jajka zagnieść gładkie ciasto.
Z ciasta formować kulę i włożyć na 20 -30 minut do lodówki.
Wyjąć i wylepić ciastem wysmarowaną tłuszczem foremkę do tartej.
Nakłuć widelcem, następnie włożyć do nagrzanego do 200 stopni piekarnika i piec 15 minut na aż ciasto nabierze jasno złoty kolor.
Po upieczeniu ciasto zostawić w foremce do całkowitego wystudzenia.

Ananas odsączyć na sicie a następnie przekroić na połówki.
Morele umyć ,osuszyć , przekroić na połówki wyjąć pestki i pokroić na małe ćwiartki.
Czereśnie opłukać razem z ogonkami i osuszyć.

Wiśnie umyć i wydrylować, następnie podgrzewać razem z cukrem aż cukier się rozpuści, a wiśnie puszczą sok.
Lekko przestudzić i zmiksować blenderem,połączyć z rozpuszczoną w gorącej wodzie żelatyną.
Wystudzone ciasto wyjąć z foremki,górę wysmarować tężejącym musem, włożyć na 15 minut do lodówki.

Mikserem ubić mocno schłodzoną 30 % śmietanę razem z cukrem pudrem a pod koniec ubijania dodając śmietan fix.
Śmietanę przełożyć do szprycy i wyłożyć na górę ciasta.
Udekorować wcześniej przygotowanymi owocami;
odsączonym ananasem, czereśniami oraz kawałkami moreli.