





## Ciasto ze śliwkami i budyniem

 Renixx

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 60 min

 1 porcja

### Składniki:

Ciasto: -

mąka tortowa - 1 szklanka

mąka krupczatka - 1 szklanka

masło - 150 g

żółtka - 4 szt.

cukier puder - 150 g

śmietana gęsta - 2 łyżka

aromat waniliowy - 0,5 łyżeczka

proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

Kruszonka: -

mąka tortowa - 1 szklanka

masło - 100 g

cukier - 100 g

cukier waniliowy - 16 g

żółtko - 1 szt.

Pozostałe składniki: -

budyń śmietankowy z cukrem - 2 opakowanie

mleko - 3 szklanka

śliwki węgierki z syropu lub świeże - 1 kg

bułka tarta - 3-4 łyżka

**Dodatkowe info:** Do ciasta można ugotować budyń o dowolnym smaku.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Mąki przesiać, wymieszać z proszkiem do pieczenia, dodać przesiany cukier puder i starte na tarce o dużych oczkach zimne masło.

**KROK 2:** Następnie wlać żółtka, śmietanę, aromat i szybko zagnieść ciasto. Zawinąć w folię i włożyć do lodówki na pół godziny.

**KROK 3:** Kruszonka: Do przesianej mąki dodać cukier, cukier waniliowy, masło, posiekać nożem. Dodać żółtko i rozcierać palcami aż powstanie kruszonka.

**KROK 4:** Schłodzone ciasto rozwałkować, włożyć do wyłożonej papierem do pieczenia formy o wymiarach 37/21 cm. Nakłuć w kilku miejscach widelcem, posypać bułką tartą i wyłożyć osączone z syropu śliwki.

**KROK 5:** Z 3 szklanek mleka ugotować budyń, gorącym zalać śliwki, posypać kruszonką.

**KROK 6:** Blaszkę z ciastem wstawić do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec około 50 minut. wystudzić. Włożyć na kilka godzin do lodówki aby budyń mocno się schłodził.