

Krucze ciasto z owocami lata

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: Marzena, dnia 15 Sierpnia 2012r. o 16:47

Tagi: [kruche](#), [kruszonka](#), [maliny](#), [jeżyny](#), [porzeczki](#), [borówki](#)

Rodzaj dania: [ciasta](#), [ciasteczka](#)

Rodzaj kuchni: [polska](#)

Region pochodzenia: 0

Rodzaj mięsa:

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
mąka pszenna	250	g	dodatki
mąka ziemniaczana	150	g	dodatki
cukier	100	g	dodatki
masło	275	g	nabiał
jajo kurze	1	szt.	nabiał
żółtko	3	szt.	nabiał
mleko	250	ml	nabiał
cukier waniliowy	2	łyżka	dodatki
cukier	50	g	dodatki
mąka pszenna	1	łyżka	dodatki
mąka ziemniaczana	1	łyżka	dodatki
wiórki kokosowe	100	g	dodatki
cukier puder	0,5	szklanka	dodatki
owoce dowolne	800	g	owoce

Opis

Składniki.

Spód ciasta:

- 150 g mąki pszennej
- 100 g mąki ziemniaczanej
- 50 g cukru
- 1 jajko
- 150 g masła (schłodzonego)

Budyniowy krem:

- 250 m mleka
- 2 łyżki cukru wanilinowego
- 3 żółtka
- 50 g drobnego cukru lub cukru pudru
- 1 łyżka mąki pszennej
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej

Kruszonka kokosowa:

- 100 g mąki pszennej
- 50 g mąki ziemniaczanej
- 100 g wiórków kokosowych
- 50 g cukru



- 125 g masła (schłodzonego)

Przepis na formę o wymiarach 25 x 30 cm

Przygotować spód ciasta: do miski przesiać obydwie mąki, dodać cukier i pokrojone na kawałki masło. Rozetrzeć palcami całe masło z mąką i cukrem, następnie dodać jajko i szybko zagnieść ciasto łącząc wszystko w jednolitą kulę. Ciasto włożyć do lodówki na 1 godzinę.

Przygotować krem: Do rondelka wlać mleko, dodać cukier wanilinowy, wymieszać i zagotować. Do miseczki włożyć żółtka z cukrem i ubijać mikserem na puszystą masę. Dodać przesianą mąkę pszenną oraz ziemniaczaną i zmiksować do połączenia się składników. Wlać połowę gorącego mleka do masy z żółtkami i zmiksować, przelać do garnka z resztą mleka i szybko wymieszać. Stale mieszając gotować na małym ogniu aż krem zgęstnieje. Ostudzić krem.

Schłodzone ciasto rozwałkować pomiędzy dwoma arkuszami papieru do pieczenia na placek o wymiarach nieco większych niż forma. Przenieść ciasto z dolnym papierem do formy, odkleić górny arkusz. Przyciąć wystające brzegi ciasta oraz dokleić brakujące miejsca. Spód podziurkować widelcem i wstawić do lodówki na 30 minut.

Przygotować kokosową kruszonkę: do miski przesiać obydwie mąki, wiórki kokosowe, cukier oraz pokrojone na małe kawałki zimne masło. Rozcierać palcami masło z resztą składników aż powstaną drobne okruszki ciasta. Wstawić do lodówki do czasu użycia.

Piekarnik nagrzać do 160 stopni. Wstawić blaszkę z ciastem do piekarnika i piec przez 25 minut. Wyjąć ciasto i ostudzić.

Na podpieczony spód wyłożyć ostudzony krem, na wierzch wyłożyć owoce lata (maliny, jeżyny, porzeczki, borówki), posypać kruszonką. Wstawić do piekarnika, zwiększyć temperaturę do 180 stopni i piec przez 35 minut na lekko złoty kolor. Po upieczeniu posypać cukrem pudrem.

Smacznego! :)

Dla ilu osób: 8
Danie dietetyczne: nie
Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane
Czas przygotowywania: 3godz. 0min.
Cana:
Liczba kalorii: