



PLACEK Z BEZĄ I OWOCAMI

Składniki na ciasto:

- 1¹/₂ szklanki mąki *Mix C* z firmy *Dr. Schär*
- 1/2 kostki masła
- 1 żółtko
- 1 jajko
- 1 szklanka cukru
- 1 opakowanie cukru wanilinowego
- 1/2 szklanki mleka
- 2 łyżki stołowe oleju roślinnego
- 2 płaskie łyżeczki bezglutenowego proszku do pieczenia

Składniki na bezę:

- 3 białka
- 1¹/₂ szklanki cukru (bardzo drobnego)
- szczypta soli
- łyżeczka białego octu winnego

Owoce:

- około 1 kg owoców (jagody, borówki, drażone wiśnie lub śliwki)

Wykonanie ciasta:

- mąkę przesiać przez gęste sito i połączyć z proszkiem do pieczenia
- utrzeć mikserem masło z cukrem i cukrem waniliowym
- miksując ciasto mikserem na wysokich obrotach dodawać: żółtko, jajko, mąkę z proszkiem do pieczenia, mleko i na końcu olej roślinny
- ciasto włożyć do okrągłej formy wysmarowanej tłuszczem
- rozgrzać piekarnik do temperatury 180°C
- wstawić foremkę do piekarnika i piec około 15 minut

Wykonanie piany na bezę:

- ubić mikserem pianę na sztywno ze szczyptą soli
- dodać łyżeczkę białego octu winnego i dalej miksować
- następnie - dalej miksując - powoli dosypywać cukier, aż piana będzie lśniąca

Dalsze wykonanie:

- upieczone ciasto lekko przestudzić
- na ciasto położyć odsączone owoce, a następnie pianę z białek
- piec w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180°C dokładnie 5 minut
- następnie obniżyć temperaturę do 140°C i piec co najmniej 45 minut