

• DROŹDŹOWE Z BRZOSKWINIĄ POD PIERZYNKĄ •

Składniki na ciasto:

- 2 szklanki mąki pszennej
- 2 żółtka
- 1 szklanki cukru
- 1/2 kostki masła
- 125 ml mleka

Składniki na pierzynkę:

- 3 białka
- 1 szklanki cukru
- 1 budyń waniliowy

Przygotowanie:

1. Zaczynij od rozczyntu: 30 g drożdży i pół szklanki ciepłego mleka.
2. Roztop masło z mlekiem, a żółtka utrzyj z cukrem. Wlej te składniki do mąki (najlepiej przesianej), dodaj wyrośnięte drożdże oraz nieco soli.
3. Wyrabiaj ciasto i odstaw do wyrośnięcia na 30 minut w ciepłe miejsce.
4. Potem przetóż do blaszki posmarowanej lekko masłem i podsypanej bułką tartą.
5. Na to połóż odsączone dobrze i oprószone mąką pokrojone w kostkę brzoskwinie.
6. Na wierzch nałóż pianę z białek (z cukrem i budyniem). Piecz 45 minut w temp. 160° C.