

• CIASTO DROŻDŻOWE Z KRUSZONKĄ, RÓŻOWYM LUKREM I MALINAMI LIOFILIZOWANYMI •

Składniki:

- 300 ml mleka
- 40 g drożdży
- 200 g cukru
- 450 g mąki pszennej
- 100 g masła
- 3 jajka
- szczypta soli

Kruszonka:

- 100 g masła (wyjęte z lodówki na około 15 minut przed zagniataniem)
- 200 g mąki pszennej
- 100 g cukru pudru
- Lukier:
 - 200 g cukru pudru
 - 6 łyżek zimnej wody
 - ½ łyżki soku z cytryny

Przygotowanie:

1. Podgrzać 200 ml mleka. Wymieszać z pozostałym mlekiem w małej misce, tak by całość nie była bardzo gorąca. Do małej miski pokruszyć drożdże i rozpuścić w 1 łyżce cukru i mleku. Pozostać pod przykryciem do wyrośnięcia na 15 minut.

2. Pozostały cukier, mąkę, sól i masło w kawałkach wymieszać w misce od robota kuchennego. Dodać wyrośnięte drożdże i jajka. Wszystkie składniki zagnieść przy pomocy haka na jednolitą masę (nie będzie mocno zwarta). Miskę przykryć czystą ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce na około 1 godzinę, aż ciasto podwoi swoją objętość. Po tym czasie należy ponownie wymieszać ciasto przy pomocy haka. Przygotowaną podłużną blaszkę wyłożyć papierem do pieczenia i wylać dobrze napowietrzoną masę.

3. Masło, mąkę i cukier puder zagnieść szybko, do momentu aż powstaną grudki. Kruszonkę wyłożyć na ciasto w blaszce i wstawić do piekarnika. Piec w 170 stopniach przez około 40 minut – do suchego patyczka i ładnego wyrośnięcia ciasta.

4. Maliny liofilizowane utrzeć w moździerzu lub w podobnym naczyniu, jeżeli mamy gotowy różowy puder, krok ten pominąć. Malinowy puder połączyć z cukrem pudrem, sokiem z cytryny i zimną wodą. Całość bardzo dokładnie wymieszać do momentu uzyskania żywego różowego koloru.

5. Upieczone ciasto drożdżowe polać przygotowanym lukrem i posypać dla dekoracji kawałkami suszonych malin.

Smacznego!