

# Ciasto z brzoskwiniami

## Składniki na ciasto:

5 jajek

250 g margaryny

200 g cukru

400 g mąki pszennej

30 g mąki ziemniaczanej

2 łyżeczki proszku do pieczenia

2 pełne łyżki śmietany 18%



## Dodatkowo:

1 kg brzoskwiń (mogą być z puszki)

330 ml śmietany kremówki 30%

3 łyżki cukru pudru

## Wykonanie:

Margarynę roztopiamy i zostawiamy do ostygnięcia. Jajka roztrzepujemy mikserem, aż podwoją objętość. Wtedy dodajemy cukier i ucieramy do momentu, kiedy jajka zmienią kolor. Dodajemy roztopioną margarynę i miksujemy. Następnie po kolei dosypujemy obie mąki i proszek do pieczenia, cały czas miksując. Następnie dodajemy śmietanę i miksujemy do wymieszania wszystkich składników. Na koniec dodajemy pokrojone w kostkę brzoskwinie (jeżeli są świeże musimy ściągnąć z nich skórkę) mieszamy wszystko delikatnie łyżką. Ciasto wlewamy do foremki o wymiarach 24 x 38 cm, wyłożonej papierem do pieczenia. Ciasto wstawiamy do piekarnika, nagrzanego do 180° C (używamy tylko grzałki góra i dół). Pieczemy przez około 30 min. Jeśli patyczek będzie suchy tzn., że ciasto jest upieczone. Wyjmujemy z piekarnika.

Po wystudzeniu ciasta ubijamy śmietanę kremówkę na sztywno, a pod koniec ubijania dodajemy cukier puder. Wykładamy na wierzch ciasta i wkładamy do lodówki. Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

