

## CIASTO Z BEZĄ PORZECZKOWĄ

### SKŁADNIKI:

#### Ciasto:

- 1 kostka masła
- 5 żółtek
- ½ szkl. cukru
- 3 szkl. mąki pszennej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia

#### Beza porzeczkowa:

- 5 białek
- 0,75kg-1kg porzeczki czerwonej lub innych owoców jagodowych
- ¾ szkl. cukru
- 3 łyżki mąki ziemniaczanej
- 2 łyżki bułki tartej
- 100g płatków migdałowych.

### PRZYGOTOWANIE:

Ze wszystkich składników na ciasto zagnieść kruche ciasto i schłodzić w lodówce. Następnie rozwałkowane zapiec w temp. 170°C około 20 min.

Białka ze szczyptą soli ubić, dodać cukier. Mąkę ziemniaczaną delikatnie wymieszać z pianą, a następnie z oczyszczonymi owocami.

Ciasto posypać bułką i 1/2płatków migdałowych i wyłożyć przygotowaną bezę. Na wierzch wysypać pozostałe migdały.

Piec około 30min na złoty kolor w 180°C.