

# Korzenne ciasto kruche ze śliwkami

*Pyszny kruchy placek z nutą piernikową i soczystymi śliwkami, szybki w wykonaniu a surowe ciasto można zamrozić. Skorzystałam z przepisu z niezastąpionego bloga Kwestia Smaku, trochę go modyfikując.*

Mąkę z cynamonem, przyprawą do piernika i proszkiem do pieczenia przesiać do dużej miski, dodać średnio twarde masło, żółtko, cukier i śmietanę. Wszystkie składniki siekać drewnianą łopatką, następnie wysypać na stolnicę i szybko zagnieść w jednolitą kulkę. Zawinąć w folię i chłodzić w lodówce min. 1 godzinę.

Ciasto podzielić na pół. Jedną połówką wykleić palcami formę (wcześniej wysmarowaną tłuszczem i obsypaną lekko bułką tartą). Warstwa ciasta musi być dość cienka, ponieważ podczas pieczenia trochę wyrośnie. U mnie starczyło na wyklejenie spodu i boków formy. Wyklejanie należy wykonać najszybciej jak to możliwe.

Na cieście ułożyć śliwki, skórką do dołu, posypać cukrem waniliowym. Drugą część ciasta porwać na drobne kulki i obsypać nimi śliwki.

Ciasto wstawić do nagrzanego do 180 st.C piekarnika i piec przez 35 minut. Po upieczeniu i ostudzeniu posypać cukrem pudrem przez sitko.

Ciasto najlepiej zjeść tego samego dnia gdyż później śliwki puszcza sok i nie będzie ono już tak kruche. Jednak wciąż pozostaje pyszne.

## **Składniki na ciasto i kruszonkę, okrągła forma 26cm:**

- 250g mąki
- 1 łyżeczka przyprawy do piernika
- 1 łyżeczka cynamonu
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 150g masła
- pół szklanki cukru
- 1 żółtko
- 1 łyżka śmietany lub jogurtu

## **Owoce:**

- 300-400g śliwek (połówki bez pestek)
- 2 łyżki cukru waniliowego
- cukier puder do posypania