Domowe ciasto z okruchów

Ciasto z okruchów to najprostszy sposób na szybki spód do tarty z owocami. Wystarczy paczka ciastek żeby wyczarować pyszny placek.

Wymieszać w misce okruchy z cukrem. Dodać roztopione masło, starannie wyrobić. Wylepić ciastem dno i boki nienasmarowanej formy o średnicy 23 cm. Wstawić formę do lodówki na 30 minut przed nałożeniem nadzienia lub piec 8–10 minut w temperaturze 190°C, aż ciasto się przyrumieni, ostudzić i nałożyć nadzienie.

RODZAJ OKRUSZKÓW	ILOŚĆ OKRUSZKÓW	CUKIER	ROZTOPIONE MASŁO
KRAKERSY RAZOWE	1 1/2 szklanki	50 g	75 g
KRUCHE CIASTECZKA KAKAOWE	1 1/4 szklanki	50 g	50 g
KRUCHE CIASTECZKA	1 1/2 szklanki	bez cukru	50 g
CIASTECZKA DIGESTIVE	1 1/2 szklanki	bez cukru	50 g
PIERNICZKI	1 1/2 szklanki	bez cukru	50 g
MAKARONIKI	1 1/2 szklanki	bez cukru	50 g
PRECLE (foremkę należy nasmarować)	1 1/4 szklanki	50 g	100 g

W przypadku ciast ze spodem z okruchów, pieczonych w tortownicy o średnicy 23 cm ze zdejmowanym dnem (np. serników), może okazać się konieczne dodanie 1/4–1/2 szklanki okruchów i 1 łyżki masła.

Jak ochronić krawędź placka przed spaleniem

Krawędź placka często rumieni się za bardzo, zanim reszta ciasta właściwie się upiecze. Unikniemy tego, jeśli użyjemy folii aluminiowej. Należy złożyć na cztery kawałek folii długości 30 cm. Ułożyć złożonym czubkiem w swoją stronę. Odmierzyć i zaznaczyć odcinek 10 cm wzdłuż obu przylegających boków kwadratu i wyciąć nożyczkami łuk łączący oba zaznaczone miejsca. Wyciąć środek. Rozłożyć folię i ułożyć na placku.

Lekko przycisnąć do krawędzi placka. Usunąć folię po 20–30 minutach pieczenia lub założyć ją na ostatnie 10–20 minut pieczenia.

Fot. Adobe Stock