

Ciasto żurawinowe

To ciasto żurawinowe dzięki kruszonce i kremowi jajecznemu smakuje wprost obłędnie, nikt mu się nie oprze.

SKALA TRUDNOŚCI:

Trudne

CZAS PRZYGOTOWANIA:

55 minut

LICZBA PORCJI:

2 ciasta

SKŁADNIKI:

2 opakowania (po 7 g) drożdży instant

1/4 szklanki ciepłej wody

1 szklanka ciepłego mleka

50 g masła

50 g cukru

1 łyżeczka soli

1 jajko

450 g mąki

POLEWA ŻURAWINOWA

2 szklanki wody

300 g cukru

600 g żurawin

KREM JAJECZNY

8 jajek

3/4 szklanki mleka skondensowanego

150 g cukru

KRUSZONKA

250 g mąki

400 g cukru

200 g masła, zimnego

PRZYGOTOWANIE:

1) Rozpuścić w misce drożdże w ciepłej wodzie. Dodać mleko, masło, cukier, jajko, sól i 250 g mąki. Zmiksować. Mieszając, dodawać po trochu mąki, tak żeby powstało gęste ciasto. Przykryć i pozostawić na godzinę do wyrośnięcia.

2) Przygotować polewę żurawinową: zagotować wodę z cukrem. Dodać żurawiny. Gotować pod przykryciem 10 minut. Zdjąć z ognia.

3) Przygotować krem jajeczny: zmiksować jajka ze skondensowanym mlekiem i cukrem. Rozsmarować połowę kremu w 2 natłuszczonych foremkach o wymiarach 33 x 23 cm.

4) Zagnieść ciasto. Podzielić na dwie części i ułożyć w foremkach. Połączyć duszonymi żurawinami. Posmarować resztą kremu jajecznego.

5) Przygotować kruszonkę: wymieszać w misce mąkę z cukrem. Dodać masło, posiekać nożem i wymieszać z mąką oraz cukrem. Posypać ciasto. Piec 25 minut w temperaturze 180°C.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 kawałek zawiera: 387 kcal, 13 g tłuszczów (w tym 7 g NKT), 109 mg cholesterolu, 232 mg sodu, 63 g węglowodanów, 2 g błonnika, 7 g białka

Źródło zdjęcia: Shutterstock