

Płacek brzoskwiński

Płacki brzoskwińskie najlepiej przygotowywać ze świeżych, soczystych brzoskwiń, kiedy trwa sezon na te owoce. Esencja migdałowa znakomicie podkreśla ich smak. Ciasto z plecionką na wierzchu wygląda bardzo efektownie.

SKALA TRUDNOŚCI:

Średnie

CZAS PRZYGOTOWANIA:

55 minut

LICZBA PORCJI:

6

SKŁADNIKI:

kruche ciasto na placek, podzielone na dwie części
8 brzoskwiń, pokrojonych w plasterki
1 łyżka soku z cytryny
1/2 łyżeczki esencji migdałowej
200 g cukru
1/4 szklanki tapioki
1/4 łyżeczki soli
2 łyżki masła

PRZYGOTOWANIE:

1) Wylepić formę połową ciasta. Przyciąć je, aby wystawało 2,5

cm poza krawędź. Odstawić. Przepis na ciasto jest dostępny tu <https://hopnatalecz.pl/przepisy/klasyczne-kruche-ciasto-na-placcek/>

2) Połączyć w misce brzoskwinie z sokiem z cytryny i esencją migdałową. Dodać cukier, tapiokę i sól. Wymieszać i odstawić na 15 minut.

3) Włać nadzienie do formy. Ułożyć na wierzchu kawałki masła. Zrobić plecionkę z drugiej części ciasta. Wylepić krawędź formy.

4) Przykryć ciasto folią aluminiową. Piec 20 minut w temperaturze 220°C. Usunąć folię i piec jeszcze 20 minut.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 porcja zawiera: 425 kcal, 17 g tłuszczów (w tym 8 g NKT), 18 mg cholesterolu, 294 mg sodu, 66 g węglowodanów, 2 g błonnika, 3 g białka