

# Kruchy placek z waniliową pianką

Maślany spód, śliwki i pyszna waniliowa pianka. Ciasto, które skradnie wasze serca!

16 porcji



120 Min.



## Składniki:

### Spód:

130 g masła (zimnego)  
230 g mąki  
70 g cukru  
2 szt. żółtek

### Waniliowa pianka:

8 szt. śliwek  
4 szt. białka  
160 g cukru  
2 łyżeczki Ekstraktu naturalnego  
Wanilia Bourbon z Madagaskaru Dr.  
Oetkera  
40 g mąki ziemniaczanej  
70 ml oleju słonecznikowego

## 1 Sposób przygotowania:

Piekarnik nagrzej do temp. 190°C. Blachę o wym. 24 x 30 cm wyłóż papierem do pieczenia. Zimne masło pokrój w kostkę. Dodaj mąkę, cukier oraz żółtka. Szybko zagnieć ciasto. Podziel ciasto na 2 części. Jedną większą na spód ciasta i drugą na górę ciasta. Większą częścią ciasta wyłóż dno formy. Drugą część owiń w folię spożywczą i wstaw do zamrażarki.

## 2 Pieczenie:

Ciasto wstaw do piekarnika.

**Piekarnik elektryczny: 190 °C**

**Czas pieczenia: ok. 25 min.**

Upieczony spód odstaw do całkowitego wystudzenia.

## 3 Waniliowa pianka:

Piekarnik nagrzej do temp. 190°C. Śliwki umyj i pokrój na połówki. Białka ubij na sztywno z cukrem. Dodaj ekstrakt waniliowym oraz mąkę ziemniaczaną. Dokładnie wymieszaj. Do ubitej masy stopniowo wlewaj cienką strużką olej i miksuj do połączenia składników. Na podpieczony spód wyłóż pianę i wyrównaj. Ułóż połówki śliwek. Na wierzch zetrzyj zamrożoną część ciasta.



4 Pieczenie:

Ciasto wstaw do piekarnika.

**Piekarnik elektryczny: 190 °C**

**Czas pieczenia: 40 min.**

Upieczone ciasto pozostaw do wystudzenia.

Porada z kuchni doświadczalnej Dr. Oetkera

- Zamiast Ekstraktu z wanilii Bourbon możesz użyć zamiennie [Pasty waniliowej Intense](#), [Cukru z wanilią Bourbon Dr. Oetkera](#) w proporcji 2-4 łyżeczki na 250 g mąki lub 500 g masy lub ziarenek z 1 [Laski wanilii z Wysp Pacyfiku Dr. Oetkera](#).

