

# Placek z budyniem i owocami

Ciasto ucierane z masą z budyniu, jabłkami, śliwkami i płatkami migdałów

24 porcji    średni  40 Min.



## Składniki:

### Krem:

2 opak. Budyń smak waniliowy Dr. Oetkera  
300 ml śmietanki 30% tł.  
4 łyżki cukru  
400 ml mleka

### Ciasto:

200 g masła  
180 g cukru  
5 szt. jajek  
230 g mąki  
50 g mąki ziemniaczanej  
2 łyżeczki Proszku do pieczenia  
30 g Dr. Oetkera

### Obłożenie:

450 g śliwek węgerek  
300 g jabłek  
30 g płatków migdałowych

## 1 Sposób przygotowania:

Budyń wymieszaj ze śmietanką i cukrem. Zagotuj mleko, dodaj rozrobiony budyń i cały czas mieszając doprowadź do wrzenia. Odstaw do przestudzenia, przykrywając folią spożywczą, tak by stykała się z budyniem.

## 2 Ciasto:

Blachę z wyposażenia piekarnika wyłóż papierem do pieczenia. Miękkie masło utrzyj z cukrem na puszystą masę. Dodaj kolejno po jednym jajku. Na końcu stopniowo, cały czas mieszając, dodaj wymieszane mąki z proszkiem do pieczenia. Ciasto wyłóż równomiernie na blachę.

Przestudzony budyń przełóż łyżką, małymi porcjami na ciasto i delikatnie rozprowadź.

## 3 Obłożenie:

Owoce umyj i osusz. Ze śliwek usuń pestki, połówki ponacinaj z góry. Jabłka obierz i pokrój na ćwiartki, usuń gniazda nasienne i pokrój w plastry. Śliwki i jabłka ułóż naprzemiennie rzędami na cieście. Śliwki posyp płatkami migdałów.



4 Pieczenie:

Blachę z ciastem wstaw do piekarnika.

**Piekarnik elektryczny: 180 °C**

**Dodatkowe informacje: Piekarnik gazowy powinien być nagrzany. Piekarnik elektryczny powinien być nagrzany.**

**Czas pieczenia: ok. 45 min.**

