

PLACEK Z OWOCAMI (KTÓRY ZAWSZE WYCHODZI) (*)

Składniki:

- owoce (patrz: Sposób przyrządzenia)
- 4 jaja
- jedna szklanka cukru
- jedna szklanka mąki pszennej
- jedna szklanka mąki ziemniaczanej
- kostka margaryny
- dwie łyżki bułki tartej
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- opakowanie cukru waniliowego
- pół paczki rodzynek

Sposób przyrządzenia:

Przygotować owoce.

Mogą to być:

- 4 jabłka - umyć, obrać, wydrążyć środki i pokroić w kostkę o boku około 2-3 cm,
- 0,5 kg truskawek - pozbawić je szypulek i umyć,
- 4 laski rabarbaru - umyć, obrać i pokroić w kostkę o boku około 3-4 cm,
- 0,5 kg wiśni - umyć i usunąć pestki,
- 10 średnich śliwek węgierek - umyć, przekroić na ćwiartki i pozbawić pestek (oprószyć mąką pszenną).

Przygotować ciasto:

Wysmarować margaryną blachę i wysypać ją bułką tartą. Resztę margaryny rozpuścić na najmniejszym ogniu. Jajka zmiksować z cukrem i cukrem waniliowym na jednolitą masę. Dodać obie mąki, proszek do pieczenia, rozpuszczoną margarynę i rodzynek. Wszystko bardzo dobrze zmiksować.

Wylać ciasto na przygotowaną blachę i wyłożyć na nim owoce (można je lekko zanurzyć). Wstawić do piekarnika, rozgrzanego do temperatury 190 st. C, na 50-60 minut (po 45-tej minucie stan ciasta należy kontrolować suchym patyczkiem). Kiedy ciasto jest już gotowe, wyjąć z pieca i pozwolić samoczynnie ostygnąć.

Warianty:

- na blachę wylać tylko połowę ciasta, a pozostałą połowę zmiksować z dwoma łyżkami kakao i dopiero wtedy dodać do reszty,
- do ciasta dodać dwie łyżeczki cynamonu,
- do ciasta dodać pokruszoną, gorzką czekoladę,
- do ciasta dodać inne bakalie (orzechy, kandyzowaną pomarańczę, ...).

(*) Warianty można dowolnie zestawiać ze sobą, bez uszczerbku dla wersji podstawowej. Nie pamiętam, aby placek z powyższego przepisu kiedykolwiek mi się nie udał...