

## KRUCHE CIASTO Z OWOCAMI I LEKKĄ BUDYNIOWĄ PIANKĄ

### Składniki na kruche ciasto:

- 2,5 szklanki mąki pszennej (może być również mąka krupczatka)
- 250 g masła lub margaryny (zimnego)
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 3 łyżki ksylitolu
- 5 żółtek

Mąkę i proszek do pieczenia przesiać, dodać masło, posiekać szybko nożem do momentu, kiedy ciasto będzie przypominać kruszonkę. Dodać żółtka, ksylitol i szybko zagnieść (można również zmiksować w malakserze). Jeśli ciasto będzie zbyt sypkie, dodać 1-2 łyżki zimnej wody. Podzielić na 2 części – około 60% i 40%, każdą zawinąć w folię spożywczą, zamrozić. Tą czynność można zrobić dzień wcześniej.



Blachę o wymiarach 33x20 cm wysmarować masłem, wyłożyć papierem do pieczenia. Na spód zetrzeć na tarce większą część ciasta (60%), lekko przyklepać dłonią i wyrównać. Podpiec na złoty kolor w temperaturze 190°C przez około 20 minut. Odstawić do całkowitego wystudzenia.

### Delikatna budyniowa pianka:

- 5 białek
- ¾ szklanki ksylitolu
- 2 opakowania budyniu waniliowego lub śmietankowego, bez cukru (2x40 g)
- ½ szklanki oleju słonecznikowego

### Ponadto:

- 500 g owoców (mogą być mrożone, nie rozmrażamy ich wcześniej)

Kiedy podpieczony spód jest wystudzony, zacząć ubijać białka. Po ubiciu na sztywno, powoli, łyżka po łyżce wsypywać ksylitol, cały czas ubijając na najwyższych obrotach. Następnie powoli wsypywać proszek budyniowy, cały czas miksując, by dobrze się rozpuścił. Strużką wlewać olej, nie przerywając ubijania.

Na podpieczony, zimny spód ciasta wyłożyć ubitą pianę. Wyrównać i układać gęsto maliny (otworkami do góry). Maliny łopatką lekko wepchnąć w pianę. Na wierzch zetrzeć resztę zamrożonego ciasta (40%).

Piec w temperaturze 190°C przez około 30-40 minut. Wyjąć, przestudzić.

Smacznego.