

Deser

# Placek ze śliwką i rumową pianą

## SKŁADNIKI:

Ciasto:  
mąka pszenna; 500 g  
cukier puder; 90 g  
cukier waniliowy; 2 łyżki  
proszek do pieczenia; jedna łyżeczka  
masło; 200 g  
średni żółtka; 4

Wsad:  
śliwki; 400 g

Beza  
białka; 6  
sól; 2 g  
cukier; 350 g  
mąka ziemniaczana; 50 g  
rum; 45 ml

Będziesz potrzebować: **Robot niegotujący** oraz przystawki: mieszadło „K”, trzepaczka

### 1

Ciasto:

Wszystkie składniki (o temperaturze pokojowej) umieść w misie robota, zamontuj mieszadło „K” i połącz składniki mieszając 30-40 sekund z prędkością 1, włóż do plastikowego worka i umieść w lodówce na 1-2 h.

### 2

Usuń pestki ze śliwek i podziel je na cząstki.

### 3

Ciasto rozwałkuj, umieść na wyłożonej pergaminem blaszce, podpiecz przez 15 minut w piekarniku rozgrzanym do temp 180 °C.

### 4

Białka umieść w misie robota, stopniowo, w trakcie mieszania dodaj sól, cukier, rum oraz mąkę ziemniaczaną.

### 5

Ciasto wyciągnij z piekarnika, ułóż na nim śliwki, przykryj całość bezą, piecz 30 minut w temperaturze 180°C.

