

Deser

Poranne ciasto kawowe

SKŁADNIKI:

Masło, miękkie; 115 g
Cukier drobny; 115 g
Jaja; 2
Esencja migdałowa; 1 łyżeczka
Sok z cytryny; 1 łyżka
Jogurt naturalny; 150 g
Mąka pszenna; 225 g
Sól; pół łyżeczki
Proszek do pieczenia; 2 łyżeczki
Siekane orzechy włoskie; 50 g
Konfitura malinowa; 3 łyżki
Cukier demerara; 1 łyżka
Połówki orzechów włoskich; 75 g

Będziesz potrzebować: Robot niegotujący oraz przystawki: mieszadło „K”

1

Rozgrzej piekarnik do temperatury 180°C.

2

Zacznij od umieszczenia masła i drobnego cukru w misie robota kuchennego, po zamocowaniu mieszadła K. Ustaw prędkość pracy robota na 2 i ubijaj przez 5 minut, aż powstanie jasna i puszysta masa.

3

Stopniowo dodawaj jaja, następnie esencję migdałową, sok z cytryny i jogurt, aż składniki dokładnie się połączą.

4

Dodaj mąkę, sól, proszek do pieczenia oraz posiekane orzechy włoskie i miksuj z minimalną prędkością. Przerwij miksowanie, gdy tylko składniki się połączą.

5

Rozsmaruj połowę ciasta na dnie natłuszczonej, wyłożonej papierem formy do pieczenia o średnicy 23 cm, a następnie rozsmaruj łyżką konfiturę malinową i dodaj pozostałą część ciasta. Posyp po wierzchu cukrem demerara i udekoruj połówkami orzechów włoskich.

6

Piecz na środkowej półce wcześniej rozgrzanego piekarnika przez 30-40 minut, aż ciasto wyrośnie i będzie sprężyste w dotyku.

Pozostaw w formie na 5 minut, a następnie obróć formę i wyjmij ciasto na kratkę do wystudzenia.

Podawaj z filiżanką gorącej kawy.