

BEZSERNIK ZIEMNIACZANY

(konkursowy)

Ciasto:

2,5 - 3 szkl. mąki
2 łyżeczki proszku do pieczenia
0,5 szkl. cukru
1 cukier waniliowy
250 g margaryny zimnej (Kasia)
3 żółtka

Wyrabiamy ciasto łącząc wszystkie składniki (zagnieść lub za pomocą robota kuchennego), jeśli klei się do rąk dodać mąki. Połowę ciasta wkładamy do lodówki, a resztą wyklejamy spód i brzegi blaszki (może być prostokątna lub tortowa średnica 26 cm) wyłożonej wcześniej papierem do pieczenia. Można włożyć tak przygotowany spód na trochę do lodówki i przed pieczeniem ponakłuwać widelcem. Spód zapiekamy do zarumienienia 15-20 min w 200 stopniach C (pieczenie góra dół).

Masa:

600 g ziemniaków (ugotowanych wcześniej i wystudzonych, można LEKKO osolic wodę, mogą też być wczorajsze)
4 jajka
20 g mąki migdałowej (można zmielić migdały na mąkę)
50 g budyniu w proszku (śmietankowy lub waniliowy)
50 g margaryny zimnej
110 g cukru
2 łyżki soku z cytryny
1 łyżeczka skórki otartej z cytryny (dobrze umyć lub sparzyć cytrynę)

Ziemniaki przeciskamy przez praskę z drobnymi oczkami i mieszamy z pozostałymi składnikami. Wykładamy na wcześniej podpieczony spód, układamy owoce (brzoskwinie, truskawki lub inne ulubione) i na wierzch ścieramy na tarce drugą połowę ciasta z lodówki. Wkładamy do nagrzanego piekarnika 180 stopni C i pieczemy godzinę (do zarumienienia, w zależności od piekarnika może to być chwilę dłużej). Studzimy i posypujemy cukrem pudrem. Najlepszy jest jak spędzi kilka godzin w lodówce.

SMACZNEGO

Kubicki Jolana

„Wyrażam zgodę na publikację mojego przepisu na potrawę, która wygrała w Konkursie na Najlepsze Danie z Ziemniaka podczas Święta Pieczonego Ziemniaka w dn. 6 lipca 2025 r.”