ciasto z jagodami

W moich zapasach znalazły się jagody mrożone i te z sokiem w słoikach.
Całą resztę składników każdy z nas ma w domu. A oto czego potrzebujemy:

Składniki:
- owoce (jagody, wiśnie, maliny, śliwki – ilość też zależy od tego, jak grube ma być nasze ciasto)
- mąka (2 szklanki)
- masło lub margaryna (3/4 kostki)
- cukier (szklanka)
- jajka (3sztuki)
- skrobia ziemniaczana (2-3łyżki)
- cytryna (opcjonalnie)

Zaczynamy od ciasta. Do miski wsypujemy mąkę. W rondelku roztapiamy masło, a w międzyczasie ubijamy 2 jajka z 5 łyżkami cukru.
Masło i jajka wlewamy do mąki i ugniatamy całość do uzyskania gładkiej konsystencji. Wyrobione ciasto zawijamy w folię spożywczą i wkładamy do lodówki.
I tu przychodzi czas na nasze owoce. Mrożone jagody wrzucamy do garnka, dodajemy też te ze słoika, wsypujemy cukier i gotujemy. Gotujemy i mieszamy dbając, żeby owoce nie przywarły do dna. Tutaj też możemy dodać sok z połowy cytryny – podkręci kwasowość leśnych owoców.
Kiedy jagody nieco odparują nadmiar soku, do kubeczka odlewamy pół szklanki gorącej słodko-kwaśnej cieczy i mieszamy z nią 2 łyżki skrobi ziemniaczanej. Zawartość wlewamy do naszych gotujących się owoców, mieszamy i patrzymy jak pięknie gęstnieją. Tutaj bardzo ważne jest mieszanie – dżem jagodowy koniecznie chce przywrzeć do dna garnka. Jeśli nasze owoce przełożone na jedną stronę nie wracają od razu na drugą – gotowe. Odstawiamy do ostygnięcia.
Ciasto dzielimy na dwie części i rozwałkowujemy. Ta mająca być spodem ciasta może być nieco grubsza. Naszą formę do tarty smarujemy masłem i wykładamy ciasto. Przekładamy ostudzone owoce, nakładamy wierzch naszej tarty i dbamy, żeby boki dobrze się skleiły. Z resztek ciasta pleciemy warkocz, którym otulamy całość i robimy fantazyjne nacięcia. Dzieło smarujemy rozkłóconym jajkiem, posypujemy szczodrze cukrem i pieczemy 40 minut w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni.

Kiedy ciasto się zarumieni, wyciągamy je i odstawiamy do całkowitego ostygnięcia. Całkowite ostygnięcie jest tutaj o tyle istotne, że jeśli rozkroimy je ciepłe będziemy mieć smutny placek z rozlanym dżemem. A przecież nie o to nam chodzi.

Smacznego!

wykonanie: redakcja portalu :-)