



Ciasto Basków - Gâteau Basque

Przepis na formę o średnicy 28cm

- 500g mąki 450
- 1 opakowanie proszku do pieczenia
- 250g masła w temperaturze pokojowej
- 250g cukru pudru
- 2 jajka
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- skórka otarta z 1 cytryny
- 1 żółtko
- 1 słoik konfitury morela-marakuja Léonce Blanc

Do miski wsypać cukier, cukier waniliowy i dodać masło. Wymieszać aż masa będzie gładka, następnie dodać jajka jedno po drugim oraz skórkę z cytryny. Wszystko dokładnie wymieszać. Dodać mąkę uprzednio wymieszaną z proszkiem do pieczenia i dokładnie wyrobić ciasto tak, aby wszystkie składniki dokładnie się połączyły, a ciasto było gładkie. Dwukrotnie zagnieść ciasto na blacie. Uformować kulę, spłaszczyć ją, owinąć folią i włożyć ciasto na noc do lodówki.

Podzielić ciasto na 2 części. Błat (lub stolnicę) oprószyć mąką, rozwałkować pierwszą partię ciasta. Formę nasmarować masłem, rozwałkować ciasto i wylepić palcami.

Nalożyć konfiturę zachowując 1,5cm odstępu od krawędzi. Brzeg ciasta zwilżyć wodą za pomocą pędzelka.

Rozwałkować drugą partię ciasta i ułożyć na wierzchu. Docisnąć brzegi ciasta. Rozbić żółtko i posmarować wierzch ciasta.

Za pomocą widelca podziurkować górną partię ciasta. Odstawić na 1 godzinę.

Piekarnik nagrzać do 180°C.

Formę umieścić na środkowej blasze piekarnika, piec 40 minut. Ciasto powinno być z wierzchu chrupiące.

Odstawić na 1 godzinę na kratce przed wyjęciem z formy.

