

240 g cukru
4 jajka
1 cukier waniliowy (8g)
200 g masła (o temp. pokojowej, pokrojonego na kawałki)
400 g mąki pszennej
2 łyżeczki proszku do pieczenia
300-400 g śliwek (bez pestek, pokrojonych na połówki)
bułka tarta do posypania formy (opcjonalnie)

- do naczynia miksującego wsypać cukier, zemleć na puder - 15 s, obr. 10, przelać do innego naczynia
 - oddzielić żółtka od białek, białka schować do lodówki
 - do naczynia miksującego włożyć żółtka, 40 g cukru pudru, cukier waniliowy, masło, mąkę, proszek do pieczenia, rozdrobnić pomagając sobie kopystką - 40 s, obr. 5
 - ciasto wyjąć z naczynia miksującego, podzielić na 4 części, uformować z nich kule, każdą zawinąć w folię i na godzinę włożyć do zamrażarki
 - naczynie miksujące umyć i dokładnie wysuszyć
 - rozgrzać piekarnik
 - założyć motylek, do naczynia miksującego wlać białka, ubić na sztywną pianę - około 4 min, obr. 3,5, po upływie 1,5 min przez otwór w pokrywie stopniowo dodawać pozostały cukier puder
 - blachę do ciasta (35 x 25 cm) posmarować tłuszczem i ewentualnie posypać bułką tartą
 - ciasto wyjąć z zamrażarki, zetrzeć na tarce o dużych oczkach równomiernie pokrywając blachę, na cieście ułożyć śliwki, na wierzch wyłożyć pianę z białek
 - wstawić do nagrzanego piekarnika i piec w temp. 180 st. około 30 min

Uwaga: podczas ubijania piany z białek nie zamykamy naczynia miksującego miarką