**Bułeczki ślimaki z pastą ze śliwek kalifornijskich, twarogiem i płatkami migdałów**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Składniki:  * 1 opakowanie ciasta francuskiego * 20 dkg twarogu * 1 łyżka cukru brązowego (opcjonalnie do twarogu) * 3 łyżki płatków migdałów * papier do pieczenia * 1 jajo   Pasta ze śliwek:   * 15 dkg śliwek kalifornijskich * 3 łyżki soku z pomarańczy * skórka otarta z połowy pomarańczy  Przygotowanie: Śliwki kalifornijskie zalewamy wrzątkiem i odstawiamy na ok. 30 minut. Następnie wylewamy z nich wodę, dodajemy sok z pomarańczy i skórkę otartą z pomarańczy. Całość miksujemy w blenderze na jednolitą masę. Zimne ciasto francuskie rozkładamy na papierze do pieczenia, rozsmarowujemy na nim pastę ze śliwek kalifornijskich, zostawiamy na jednym z krótszych boków ok 2 cm. pasek (będziemy go potrzebować, jako zakończenie przy zwijaniu w ślimaka). Warstwę pasty śliwkowej posypujemy obficie białym serem (może być wersja słodsza wymieszana z cukrem) i płatkami migdałów.  Krótszy bok bez pozostawionego paska powoli zwijamy w stronę boku z pozostawionym paskiem. Końcówkę bez dodatków lekko zwilżamy wodą i sklejamy, dokładnie zakańczając rulon. Tak przygotowane ciasto przekładamy na chwilę do zamrażarki, po wyjęciu rulonu tniemy go na ok. 2 cm odcinki. Ciastka układamy na papierze do pieczenia, smarujemy roztrzepanym jajkiem, pieczemy w piekarniku rozgrzanym do 170 stopni (opcja góra/dół) przez 40 -50 minut.Ważne, aby środek ciastek był dobrze wypieczony. | Bułeczki ślimaki z pastą ze śliwek kalifornijskich, tawrogiem i płatkami migdałów 3.JPG | |
|  | **12 porcji**  Czas przygotowania:  **80 minut** |