

Krajanka z czarną porzeczką

Czarne porzeczki kojarzą mi się z dzieciństwem. Zdecydowanie chętniej jadło się te czerwone, kwaskowe. Później hitem były białe:) Babcia Nina zrywała je, robiła z nich soki, których zapach przypominałam sobie dzisiaj, przygotowując krajankę. W rytuale zbierania porzeczek uczestniczyła cała Rodzina. Moja Mama, której nie ma już ze mną, moja Ciocia, która jest dla mnie moją drugą Mamą oraz moja Babcia Nina. I ja, małe szkrabik pomiędzy tymi krzakami skubałam sobie porzeczki na działce. Dziś działka zarosła drzewami, nikt o nią nie dba. Jest na sprzedaż. Ale mam te wspomnienia, cudownych chwil rodzinnych i zapachu porzeczek. Dziś te wspomnienia przenoszę tutaj i chcę się z Wami podzielić chrupiącą krajanką o intensywnym zapachu i smaku czarnych porzeczek. Inspiracja jest [tutaj](#).



Składniki na spód:

- 220 g mąki pszennej
- 170 g cukru (u mnie fruktoza)
- 150 g miękkich płatków owsianych (u mnie otręby)
- 3/4 łyżeczki soli
- 3/4 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1/2 łyżeczki sody oczyszczonej
- 1/2 łyżeczki cynamonu

- 150 g miękkiego masła

Składniki na górę:

- 500 g czarnych porzeczek, wymytych i bez gałązek
- 40 g cukru (u mnie fruktoza)
- otarta skórka z cytryny
- sok z cytryny
- 1/2 łyżeczki cynamonu
- 1/2 łyżeczki mąki pszennej
- 2 łyżki roztopionego wystudzonego masła

Przygotowanie spodu

1. Wymieszać wszystkie składniki razem na spód. Powstanie coś w rodzaju kruszonki. Można ją wziąć w ręce, uformować kulę. Odłożyć szklanę ciasta na kruszonkę.
2. Rozgrzać piekarnik do 175 stopni. Wyłożyć spód ciasta na wyłożoną papierem do pieczenia blachę o wymiarach 24×32. Wstawić do podpieczenia na 15 minut. Wyjąć do przestudzenia.

Przygotowanie góry

1. Wszystkie składniki (oprócz porzeczek) wymieszać na jednolitą masę. Wmieszać delikatnie porzeczki.
2. Wyłożyć na spód ciasta. Oprószyć kruszonką.
3. Wstawić do piekarnika na kolejne 30 minut (aż kruszonka nabierze złotawego koloru).
4. Ciasto nadaje się do krojenia dopiero po przestudzeniu. Zatem należy uzbroić się w cierpliwość:)
5. Smacznego!