


Ciasto z wiśniami

Wiśnie otulone w lekkim cieście

ok. 10 - 12 porcji

 średni

 40 Min.



Składniki:

Składniki:

4 szt. jajek
220 g cukru
1 opak. Cukru wanilinowego 8 g Dr. Oetkera
250 g masła
2 łyżeczki Proszku do pieczenia 15 g Dr. Oetkera
300 g mąki
200 g wiśni
3 łyżki cukru pudru (do posypania)

1 Sposób przygotowania:

Foremkę tortową o średnicy 24 cm wysmarować masłem i wysypać bułką tartą.

2 Ciasto:

Jajka umyć, oddzielić żółtka od białek. Z białek ubić mikserem sztywną pianę, pod koniec dodając cukier i cukier wanilinowy. Następnie dodać żółtka. Masło rozpuścić w garnku i ostudzić. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia, połączyć z masą jajeczną i powoli dodawać ostudzone masło. Wiśnie wypestkować i dodać do ciasta. Ciasto przełożyć do przygotowanej formy. Kilka sztuk wiśni ułożyć na wierzchu ciasta.

3 Pieczenie:

Formę wstawić do piekarnika.

Piekarnik elektryczny: 170 °C

Czas pieczenia: ok. 60 min.

Upieczone ciasto ostudzić, wyjąć z formy i posypać cukrem pudrem.