

Ciasto z czereśniami do góry nogami



EWA WOJTASZKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

karmel

- masło** 4 łyżki
- cukier brązowy** 3/4 szklanki
- czereśnie**

ciasto

- mąka pszenna** 1 1/2 szklanki
- proszek do pieczenia** 2 łyżeczki
- sól** 1 szczypta
- cukier** 1 szklanka
- jajko** 2
- masło** 8 łyżek
- mleko ciepłe** 1/2 szklanki
- ekstrakt waniliowy**

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Cześćnie umyj i usuń pestki. Przekrój na połówki Powinno ich być ok. 2 szklanki. Piekarnik nastaw na 175 C.
Blaszkę do pieczenia postaw na kuchence na małym ogniu. Dodaj masło i rozpuść je. Następnie dodaj cukier, dokładnie wymieszaj. Blaszkę zdejmij z ognia i ułóż cześćnie skórką do góry.
Odstaw blaszkę na bok.
- KROK 2 Mąkę wymieszaj z proszkiem do pieczenia oraz z solą.
W osobnej misce utrzyj masło z cukrem, dodaj żółtka i jeszcze przez chwilę ucieraj. Następnie dodaj mleko, ekstrakt waniliowy i wymieszaj. Na koniec połącz z mąką. Białka ubij na sztywną pianę. Dodaj co ciasta i delikatnie wymieszaj.
- KROK 3 Ciasto wyłóż na blaszkę. Blaszkę z ciastem przełóż do nagrzanego piekarnika i piecz przez ok. 50-55 minut.