

Placek wiśniowy



MAŁGORZATA79



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

kruchy spód upieczony	1 sztuka
wiśnie	800 g
żółtko jajek	3 sztuki
śmietana	300 ml
cukier puder	200 g
cukier waniliowy	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wiśnie opłukać , wydrylować , przesmażyć ze 100 g cukru . Śmietanę zagotować z cukrem waniliowym. Utrzeć żółtka ze 100 g cukru , powoli wlewać do nich gorącą śmietanę i ubijać na parze , aż krem zgęstnieje. Wiśnie rozłożyć na upieczonym spodzie . Zalać kremem i piec 30 min w tem . 180 stopni