

Pocąłunek wiosny



AGNIESZKA_B



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	450 g + 3 łyżki
masło	120 g
czereśnie	120 g
ekstrakt cytrynowy	1 łyżka
proszek do pieczenia	1 ½ łyżeczki
zielony barwnik w żelu	⅛ łyżeczki
cytryna	1 szt.
cukier puder	do oprószenia
biały cukier	120 g
jogurt grecki	200 g
cukier waniliowy	1 ½ łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jaja wbić do miski. Dodać do nich cukier i dobrze zmiksować. Połączyć z jogurtem naturalnym typu greckiego, skórką otartą z cytryny, sokiem wyciśniętym z owocu i ekstraktem cytrynowym. W osobnym naczyniu utrzeć na gładko masło z dodatkiem cukru z prawdziwą wanilią. Cały czas ucierając stopniowo dodawać zmiksowane składniki płynne. Na samym końcu masę wymieszać z przesianą mąką pszenną (450 g) połączoną z proszkiem do pieczenia. Ciasto podzielić na dwie części ($\frac{2}{3}$ i $\frac{1}{3}$). Większą część ciasta umieścić na dnie okrągłej formy z kominem (o średnicy około 25 cm), wcześniej wyłożonej papierem do pieczenia. Na ciasto wyłożyć owoce obtoczone w pozostałej mące pszennej. Resztę przygotowanego ciasta połączyć z zielonym barwnikiem w żelu i wyłożyć na wierzch ciasta. Całość wstawić do piekarnika nagrzanego do temperatury 180°C. Piec 50 minut. Po wystudzeniu oprószyć cukrem pudrem.