

placek z wiśniami



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masło	1 kostka
cukier	1/2 szklanki
cukier waniliowy	
jajko	4
mąka	2 szklanki
budyń śmietankowy	
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
śmietana	5-6 łyżek
kruszonka; masło	1 kostki
mąka	1,5 szklanka
cukier	1 szklanki
wiśnie bez pestek	50 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z podanych składników przygotować kruszonkę. Masło posiekać z mąką i dodać cukier. Następnie ciasto schłodzić. Przygotować właściwe ciasto. Masło utrzeć z cukrem i cukrem waniliowy, dodać jajka i mąkę oraz proszek budyniowy, proszek do pieczenia i śmietanę. całość dokładnie wymieszać. Ciasto wyłożyć do formy i powtykać wiśnie. Następnie posypać kruszonką piec ok. 45 minut. przed podaniem posypać cukrem pudrem. świetny smak ciasta uzyskamy namaczając wiśnie w dowolnym alkoholu.