

Kruchy placek z wiśniami i galaretką



EWA111



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	0,5 kg
margaryna	1 kostka
cukier	0,25 kg
cukier puder	10 dag
żółtko jajek	2 szt
cytryna	1 szt
wiśnie	1 kg
galaretka wiśniowa	1 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dzień wcześniej umyć i wypestkować wiśnie, włożyć je do garnka, przesypać 1/4 kg cukru i pozostawić na noc. Następnego dnia garnek z wiśniami postawić na małym ogniu i lekko podgrzać żeby rozpuścił się cukier. Następnie odcedzić wiśnie i dobrze odsączyć. Mąkę posiekać z margaryną i cukrem pudrem i skórką z cytryny i żółtkami, szybko zagnieść ciasto i wstawić je na pół godziny do lodówki. Rozwałkować ciasto na grubość 1 centymetra i upiec. Na soku osączonym z wiśni zrobić galaretkę. Odsączone wiśnie ułożyć na cieście i zalać tężejącą galaretką