

Placek półkruchy z wiśniami



ANEMON



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

wiśnie	1 kilogram
mąka tortowa	3 szklanki
cukier puder	1 szklanka
masło	250 gram
żółtko jajek	5 sztuk
śmietana kwaśna 12%	4 łyżki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
cukier wanilinowy	16 gram
cukier puder	1 szklanka
masło	100 gram
mąka tortowa	1 na kruszonkę

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki ciasta siekam nożem, a następnie szybko zagniatam ciasto. Zawijam je w folię spożywczą i wkładam na pół godziny do lodówki. Schłodzonym ciastem wylepiam dno formy o wymiarach 21x32 cm i nakłuwam je widelcem.

Piekarnik rozgrzewam do temperatury 180°C.
Z wiśni usuwam pestki i układam je równą warstwą na cieście.

Składniki kruszonki zagniatam tak, aby powstały grudki i rozsypuję na wiśniach.
Blaszkę wstawiam do nagrzanego piekarnika i piekę 40 minut.
Upieczone wyjmuję z piekarnika i odstawiam do wystudzenia.