

## Tort wiśniowy z serem



### PIOGE7



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto:

1 szklanka mleka

3 dag drożdży

3 łyżki masła

pół szklanki cukru

MASA:

25 dag sera chudego

1 szklanka mleka

2 łyżki masła

3,5 łyżki kaszy manny

2 jajka

1/3 szklanki cukru

cukier wanilinowy

75 dag mrożonych wiśni

masło na brytfannę

skórka 1/2 startej cytryny

Drożdże rozpuścić w letniej wodzie, zagnieść ze składnikami ciasta i odstawić do wyrośnięcia. Mleko zagotować wsypać kaszę i gotować ok. 10 minut. Kaszę, żółtka, cukier, masło, cukier wanilinowy, i ser utrzeć, dodać skórkę z cytryny i ubite białka. Ciasto rozwałkować, włożyć do natłuszczonej formy i przykryć masą serową. Udekorować wiśniami i piec ok. 55 minut w temp.; 200 stopni C.