

PLACEK Z CZEREŚNIAMI I PIANKĄ



BARBARA51



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jaj	5
mąki	5 czubatych łyżek
mąki ziemniaczanej	2 łyżki
proszku do pieczenia	1 płaska łyżeczka
cukru	5 łyżek
cukier waniliowy	
starta skórka	z 1/2 cytryny
czereśni	1/2 kg
białko	3
cukru do piany	200 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyć i wypestkować czereśnie. Oddzielić żółtka jaj od białek. Z białek ubić sztywną pianę, dodając pod koniec po trochu cukru, następnie wszystkie żółtka, skórkę z cytryny, dwa rodzaje mąki i 2/3 przygotowanych czereśni. Lekko wymieszać. Włożyć do wysmarowanej tłuszczem i wysypanej tartą bułką tortownicą. Wstawić do piekarnika i piec, nie otwierając drzwiczek, w piekarniku nagrzanym do ok. 180 stopni. Ubić sztywną pianę z białek, dodając pod koniec cukier i cukier waniliowy. Po 20 minutach pieczenia ciasta sprawdzić czy już wyrosło i zaczyna się rumienić. Jeżeli już jest takie to wyjąć ciasto z piekarnika, przykryć go pianą, posypać pozostałymi czereśniami i wstawić do piekarnika. Piec aż piana lekko się zrumieni.