

rancuskie i wiśnie



IWONA / ANK00094



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

1 ½ szkl. śmietanki 12%

500 g wydrylowanych wiśni

cukier puder

2/3 szkl. cukru

aromat waniliowy 1/4 łyżeczki

jajko 3 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto lekko rozmrozić po czym przełożyć na dno formy, obłożyć ciastem również boki formy.

Wstawić do rozgrzanego piekarnika i lekko podpiec.

Następnie na podpieczonym cieście rozłożyć wiśnie i zalać je jajkami roztrzepanymi ze śmietaną. Cukrem i aromatem.

Wstawić do piekarnika rozgrzanego do 200 stopni i piec około 30 minut.

Idealne na ciepło z dodatkiem bitej śmietany.