

Wiśniowe ciasto



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Na ciasto

mąka	2,5 szkl
cukier	1 szkl
mąka ziemniaczana	1 łyżka
margaryna	200 g
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
cukier waniliowy	1 opak
jajko	7 szt
cukier puder do posypania ciasta	
tłuszcz do formy	

Dodatkowo

wiśnie	400 g
listki melisy do dekoracji	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Margarynę pokroić w kostkę do miski, rozetrzeć mikserem z cukrem waniliowym. Następnie dodawać po jednym żółtku, cały czas miksując.
- KROK 2 Z białek i cukru, ubić pianę na sztywno, dodawać po łyżce masy żółtkowej, wymieszać. Na samym końcu dodać przesiane obie mąki z proszkiem do pieczenia, lekko wymieszać.

- KROK 3 Wiśnie opłukane i osączone, wypestkować, opsypać mąką
- KROK 4 Wylać ciasto do wysmarowanej tłuszczem formy, wiśnie rozsypać na cieście
- KROK 5 Wstawić ciasto do piekarnika, piec 35 minut w 180 stop.
- Ostudzone ciasto oprószyć cukrem pudrem.