

Tort z wiśniami



RENIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	15 dkg
wiśnie bez pestek	70 dkg
biały ser	30 dkg
jaja	3
masło	8 dkg
cukier	20 dkg
cukier waniliowy	1

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z mąki, masła, 5 dkg cukru, 1 żółtka oraz starter skórki z cytryny wyrobić kruche ciasto. Włożyć je do tortownicy, po czym podnosząc boki- nakłuć gęsto widelcem. Upiec. Wiśnie oczyścić z pestek. Utrzeć 2 żółtka i 15 dkg cukru z twarogiem i cukrem waniliowym. Ubić pianę z 3 białek, domieszać ją do masy, 2/3 tej masy nałożyć na ciastom na to dać osączone wiśnie i dopiero resztę masy. Zapiec w średnio gorącym piekarniku, aż się lekko zrumieni. Zamiast wiśni mogą być inne owoce