

Kruche ciasto z kremem serowo-wiśniowym



CUKIERECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

margaryna	275 g
mąka	500 g
cukier	250 g
mielone migdały	50 g
żółtka jaj	2 szt
sól	1 szczypta
mleko	50 ml
śmietana kremowa 30% lub 36%	50 g
jajko	3 szt
cukier waniliowy	1 szt
wiśnie	500 g
budyń waniliowy	40 g
twaróg	500 (śmietankowy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

275 margaryny stopić i ostudzić. Zagnieść z mąką , 250g cukru oraz mielonymi migdałami, żółtkiem i solą kuchenną na kruche ciasto. Owinąć folią wstawić na 30 min do lodówki.

Krem:

Wydrylować wiśnie. Twaróg śmietankowy zmieszać z mlekiem, kremówką, cukrem waniliowym, proszkiem budyniowym, jajami i utrzeć na gładki krem np za pomocą miksera.

Posmarować tłuszczem tortownicę o średnicy ok. 26 cm. 2/3 kruchego ciasta rozłożyć na spodzie.

Posmarować ciasto utartą masą serową Obtoczyć owoce w mące i nałożyć na masę serową.

Na około 30 min przed końcem pieczenia posypać wierzch ciasta kruszonką. Po upieczeniu posypać cukrem pudrem.

Temperatura pieczenia 175oC

Czas pieczenia: 40-45 minut

Wiśnie można zastąpić innymi owocami.