

# Ciasto z wiśniami



## Składniki

forma sprężynowa o  
średnicy 26 cm  
200 g - mąki  
opakowania proszku do  
pieczenia  
180 g - cukru  
opakowanie cukru  
waniliowego  
1 szczypta - soli  
80 g - masła lub  
margaryny  
żółtek  
3 łyżka - mleka  
100 g - zmielonych  
orzechów laskowych  
krople aromatu z  
gorzkich migdałów  
białek  
20 g - cukru  
słoiczek wiśni (350 g po  
odsączeniu)  
masło i mąka do formy

## Opis wykonania

Ciasto z wiśniami i orzechami laskowymi.

Proszek do pieczenia zmieszać z mąką i przesiać przez sito do miski. Dodać cukier, cukier waniliowy, sól, tłuszcz, żółtko oraz mleko i utrzeć z tego sprężystą masę. Dodać orzechy laskowe i aromat z gorzkich migdałów i wymieszać. Białko ubić z cukrem na sztywną pianę dodawać po trochu w trakcie ucierania. Natłuszczyć dno formy i posypać odrobiną mąki. Włożyć ciasto i ułożyć na nim dobrze odsączone wiśnie. Ciasto piec w podany sposób.

Sposób nastawiania: gorące powietrze 170-180°C oraz mikrofalówka 90 W, 30-40 minut.

Wariant: ciasto można upiec również ze świeżymi wiśniami lub innymi owocami.

Wskazówka: owoce należy dobrze odsączyć, dzięki czemu ciasto dobrze się zapieka.