

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.