

Szwajcarski placek z wiśniami



Składniki

blacha uniwersalna

Ciasto kruche:

400 g - mąki

160 g - masła

160 ml - wody

niecała 1 łyżka octu

1 i 1/2 łyżeczka - soli

masło do natłuszczenia

blachy uniwersalnej

Obłożenie:

słoiki wiśni (po ok. 350 g
po odsączeniu)

100 g - mielonych

orzechów laskowych

3 łyżka - bułki tartej

20 g - cukru

Polewa:

jajka

400 ml - słodkiej śmietany

2 łyżka - wiśniówki

1 łyżka - mąki

ziemniaczanej

1 łyżka - cukru

opakowanie cukru

waniliowego

Opis wykonania

Placek na kruchym cieście, obłożony wiśniami i orzechami laskowymi z polewą z wiśniówki.

Mąkę i masło włożyć do miski, wyrobić ręką lub dobrze wymieszać robotem kuchennym z końcówkami do wyrabiania ciasta. Dodać wodę, ocet i sól i wszystko wyrobić do elastycznego ciasta. Ciasto pozostawić na co najmniej 30 minut w lodowce. Posmarować tłuszczem blachę uniwersalną. Na papierze rozwałkować ciasto i zagiąć brzeg do góry. Podziurawić spód ciasta widelcem w wielu miejscach. Pozostawić wiśnie aby dobrze odciekły. Orzechy laskowe, tartą bułkę i cukier równomiernie rozprowadzić na spodzie ciasta i na to ułożyć wiśnie. Wymieszać wszystkie składniki polewy i wlać na wiśnie do tortownicy. Piec w podany sposób.

Sposób nastawiania: grzanie intensywne 190-210°C, 40-50 minut.

Wskazówka: bez stosowania grzania intensywnego należy piec w następujący sposób: grzanie górne/dolne 190-200°C, 45-55 minut.