

Ciasto śmietanowiec z wiśniami



Autor: **babcitereskiciasta**
Przepisów: **520** Ocena: **7016**

   
> 6 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- **CIASTO:**
- -3 szklanki mąki -250 g.masła -1/2 szklanki cukru
- -5 żółtek -1 cukier waniliowy -2 łyżeczki proszku do pieczenia
- **MASA ŚMIETANKOWA:**
- -500 ml. śmietany 18 % -5 białek -1 szklanka cukru
- -2 budynie toffi, można inne -1 łyżka mąki ziemniaczanej
- **OWOCE:** -1 słoik drylowanych wiśni
- **DO OPRÓSZENIA:** -cukier puder

Sposób przygotowania:

- 1 ciasto-Zmiksować masło z cukrem i żółtkami.Przesiać mąkę z proszkiem, zmiksować na niższych obrotach miksera. 3/4 ciasta zagnieść a resztę zostawić na posypkę.
- 2 Tą większą częścią ciasta wylepić blaszkę 25x42, wyłożonej papierem do pieczenia.
- 3 masa-Białka ubić ze szczyptą soli i cukrem. Dodawać porcjami śmietanę i miksować na niższych obrotach.Przesiać budynie z mąką i wymieszać.Będzie rzadkie ale upiecze się. Wylać na ciasto.
- 4 Rozrzucić odsączone wiśnie.
- 5 Rozsypać kruszonkę.
- 6 Piec ok.60 min.w 175 *.
- 7 Po przestygnięciu, oprószyć pudrem cukrem.

Twoje notatki do przepisu: