

# placek z wiśniami...



Autor: **iza\_a**  
Przepisów: **564** Ocena: **20790**

 > 6 os.  60 min  łatwe  tanie

## Składniki:

- kruche ciasto: 30 dag mąki
- 10 dag cukru pudru
- 1 całe jajko
- 15 dag masła
- ew. trochę zimnej wody
- ciasto biszkoptowe: 3 jajka
- 8 dag cukru pudru
- 5 dag zwykłego cukru
- 1 czubata łyżka mąki ziemniaczanej
- 1,5 łyżki mąki pszennej
- 3 łyżki kwaśnej śmietany/jogurtu
- 1 łyżka cukru waniliowego
- szczypta soli
- dodatkowo: 1 kg wiśni
- 4 łyżki cukru
- 1,5-2 płaskie łyżki mąki ziemniaczanej

## Sposób przygotowania:

- 1 ciasto kruche zagniatamy ciasto i zawijamy w folie i do lodówki na 1-3 godziny (można dłużej)
- 2 wiśnie drylujemy; wkładamy do garnka dosypujemy cukier i na małym gazie zagotowujemy. Odcedzamy sok dodajemy do niego mąkę ziemniaczaną; mieszamy i to wszystko dodajemy do wiśni.
- 3 ciasto biszkoptowe: Żółtka ucieramy z cukrem pudrem i cukrem waniliowym na puch, dodajemy śmietanę, mąkę, sól, i ubita na sztywno pianę z białek i z cukru
- 4 Kruche ciasto rozwałkowujemy i wylepiamy formę 25x24cm (można użyć też tortownicy) formujemy ok 3cm rant. Pieczemy z 15 minut w 200 stopniach. Podpieczony spód posypujemy 2 -4 łyżkami bułki tartej wykładamy wiśnie, zalewamy ciastem biszkoptowym i pieczemy ok 20 minut w 160-170st. Przystudzone lekko ciasto posypujemy cukrem pudrem

## Twoje notatki do przepisu: