

Placek z wiśniami i agrestem



Autor: **moniula0701**
Przepisów: 1 Ocena: 6



> 6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- mąka, 1 i 1/2 szklanki
- cukier, 1 szklanka
- cukier waniliowy, 2 łyżeczki
- Jaja, 4
- margaryna, 1 kostka
- proszek do pieczenia, 1-2 łyżeczki
- wiśnie, 1 kg
- agrest, mogą być także maliny, 1 szklanka
- cukier puder, do posypania

Sposób przygotowania:

- 1 Jaja rozbić. Żółtka oddzielić od białek. Margarynę roztopić razem z cukrem waniliowym na wolnym ogniu, po czym ostudzić. Dodać żółtka wymieszane z proszkiem do pieczenia i zmiksować. Dodawać po 1 łyżce mąki, cały czas ucierając.
- 2 Białka starannie ubić na pianę i delikatnie wymieszać z resztą ciasta, po czym przelać do wysmarowanej tłuszczem i oprószonej 1 łyżką mąki blaszki.
- 3 Owoce dokładnie umyć pod bieżącą wodą i osączyć na sicie. Z wiśni usunąć pestki, a następnie z agrestem wyłożyć na przygotowane ciasto, przykrywając całą jego powierzchnię. Całość piec w rozgrzanym do temperatury 180 stopni piekarniku przez 50 minut, po czym wyjąć na kratkę kuchenną i pozostawić do ostygnięcia. Przed podaniem wypiek obficie posypać cukrem pudrem

Twoje notatki do przepisu: