





przepisy.pl

# CIASTO CYTRYNOWE Z JAGODAMI I WIŚNIAMI



 15 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 45 minut  180°C °C 

## Sposób przygotowania:

1. Oddzielić żółtka od białek. Z białek ubić pianę, na końcu wsypując połowę cukru.
2. Żółtka z resztą cukru ubić w drugiej misce, następnie dodać sok z cytryny i cienkim strumieniem wlewać olej, ciągle ubijając.
3. Dolać mleko, na to przesiać mąkę z proszkiem do pieczenia i dobrze wymieszać.
4. Dodać otartą skórkę z cytryny oraz pianę z białek i delikatnie połączyć z ciastem.
5. Owoce umyć, odsączyć i osuszyć ręcznikiem papierowym.
6. Posypać je 2 łyżkami mąki, aby nie opadały na dno.
7. Do ciasta przełożyć omączzone owoce, łyżką zamieszać ostrożnie i wylać całość do przygotowanej formy.
8. Piec 45 minut w 180°C. Jeszcze ciepłe ciasto można posypać cukrem pudrem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)

## Składniki:

- mąka tortowa - 2.5 szklanki
- cukier - 1 szklanka
- jajka - 4 sztuki
- olej słonecznikowy - 1 szklanka
- sok z jednej cytryny
- skórka z jednej cytryny
- mleko - 0.5 szklanek
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- świeże jagody - 60 dekagramów
- mąka - 2 łyżki