





przepisy.pl

Ciasto czereśniowe delikatne i pyszne



 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  200 °C 

Składniki:

ciasto

- jajko - 6 sztuk
- sól - 1 szczypta
- woda wrząca - 6 łyżek
- cukier - 1 szklanka
- cytryna - 1 sztuka
- mąka - 15 dekagramów
- mąka ziemniaczana - 15 dekagramów
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- wydrylowane czereśnie - 1 kilogram

kruszonka

- mąka - 1 szklanka
- cukier - 3 łyżki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 10 dekagramów
- cynamon - 1 łyżeczka
- cukier waniliowy - 0.5 opakowań

Sposób przygotowania:

1. Białka oddzielić od żółtek, ubić sztywną pianę z odrobiną soli i 1/2 szklanki cukru.
2. Żółtka utrzeć z pozostałą częścią cukru, dodać gotowaną gorącą wodę, otartą skórkę cytryny (sparzonej wrzątkiem), dalej ucierać aż się cukier rozpuści.
3. Ubitą pianę dodać do żółtek, delikatnie wymieszać, dodać wymieszane mąki z proszkiem do pieczenia. Wszystko delikatnie wymieszać.
4. Do 1 szklanki mąki dodać cukier, cynamon, Kasię, cukier waniliowy, wszystko delikatnie rozkruszyć, aż wyjdzie kruszonka.
5. Blaszkę o wymiarach 41x31 cm posmarować cieniutko Kasią i wyłożyć papierem do pieczenia (można dać mniejszą blaszkę, wtedy ciasto będzie wyższe).
6. Wyłożyć ciasto na blaszkę, na wierzch poukładać wydrylowane czereśnie, posypać kruszonką. Piec 35-40 min. w 200° C. Smacznego.