





Ciasto z wiśniami

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  190 °C 

Składniki:

ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 15 dekagramów
- cukier - 0.3 szklanek
- ubite jajko - 1 sztuka
- olejek waniliowy - 2 mililitry
- mąka - 2.25 szklanki
- sól - 0.5 łyżeczek
- starta skórka z cytryny - 2 łyżeczki
- jajko do posmarowania - 1 sztuka
- cukier do posypania - 1 łyżka

nadzienie

- Kostka do pieczenia Kasia** - 3 łyżki
- wydrylowane wiśnie - 80 dekagramów
- cukier - 0.75 szklanek
- zimna woda - 2 łyżki
- mąka kukurydziana - 3 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Zrób ciasto: Utrzyj Kasię z cukrem, dodaj jajko i wanilię. Ubijaj razem, aż masa będzie puszysta.
2. Wsyp mąkę, sól i skórę cytrynową, wymieszaj mikserem ustawionym na najniższe obroty.
3. Ciasto podziel na 2 części, zapakuj w folię i włóż do lodówki na co najmniej 30 minut.
4. Przygotuj nadzienie: Rozgrzej Kasię w rondlu, dodaj wiśnie i cukier. Podgrzewaj mieszając, aż cukier się rozpuści.
5. Gotuj jeszcze kilka minut, aż wiśnie będą miękkie, ale wciąż jędrne.
6. Dodaj mąkę rozprowadzoną w wodzie. Zagotuj mieszając, pozostaw 2 minuty na ogniu.
7. Rondel wstaw do zimnej wody i szybko ostudź, mieszając.
8. Rozwałkuj połowę ciasta, przełóż do formy na tartę.
9. Brzegi ciasta podnieś i przyciśnij do boków formy.
10. Przygotowaną formę z ciastem włóż do lodówki, a w tym czasie rozwałkuj i pokrój w paski drugą porcję ciasta.
11. Ułóż je na blasze wyłożonej pergaminem i wstaw do lodówki.
12. Rozgrzej piekarnik do 190°C.
13. Wyjmij z lodówki formę z kruchym ciastem, napełnij ją przygotowanym nadzieniem wiśniowym, na wierzchu ułóż kratkę ze schłodzonych pasków ciasta.
14. Posmaruj paski roztrzepanym jajkiem i posyp cukrem.
15. Wstaw do piekarnika i piecz około godziny.
16. Gdy paski na cieście zaczną się za bardzo rumienić, przykryj formę folią aluminiową.
17. Ciasto wyjmij z piekarnika i pozostaw na 2 godziny w temperaturze pokojowej. Dopiero potem pokrój na porcje.