







przepisy.pl

## Krucze ciasto z kremem serowo-wiśniowym



 60 minut  Łatwe

### Wskazówki pieczenia:

 40 minut  175 °C

 Tortownica Ø 26

### Składniki:

#### ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia - 275 gramów
- mąka - 500 gramów
- cukier - 250 gramów
- mielone migdały - 50 gramów
- żółtko - 2 sztuki
- sól - 1 szczypta

#### krem

- mleko - 50 mililitrów
- kremówka - 50 gramów
- twaróg śmietankowy - 500 gramów
- budyń waniliowy - 2 opakowania
- jajko - 3 sztuki
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- cukier - 100 gramów
- wiśnie - 500 gramów
- mąka - 1 łyżka

### Sposób przygotowania:

1. Ciasto: Kasię stopić i ostudzić. Zagnieść z mąką 250 g cukru oraz mielonych migdałów, żółtko i sól kuchenną na kruche ciasto.
2. Owinąć folią, wstawić na 30 min. do lodówki.
3. Krem: Wydrylować wiśnie. Twaróg śmietankowy zmieszać z mlekiem, kremówką, cukrem waniliowym, proszkiem budyniowym, jajami i utrzeć na gładki krem.
4. Posmarować tłuszczem tortownicę o średnicy ok. 26 cm. 2/3 kruchego ciasta rozłożyć na spodzie.
5. Posmarować ciasto utartą masą serową. Obtoczyć owoce w mące i nałożyć na masę serową.
6. Na około 30 min. przed końcem pieczenia posypać wierzch ciasta kruszonką. Po upieczeniu 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)