





# Kruchy tort czereśniowy

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 0 minut  200 °C 

## Składniki:

### ciasto

- skórka z cytryny - 1 łyżka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 120 gramów
- mąka - 180 gramów
- cukier puder - 60 gramów

### lukier

- cukier puder - 200 gramów
- sok z cytryny - 4 łyżki
- rum - 1 łyżka

### masa czereśniowa

- czerwone czereśnie - 600 gramów
- smażona skórka pomarańczowa - 120 gramów
- migdały - 50 gramów
- cukier rafinowany - 240 gramów
- woda - 120 mililitrów

## Sposób przygotowania:

1. Przygotować ciasto: Kasię posiekać z mąką i cukrem.
2. Dodać skórkę cytrynową, zagnieść ciasto, owinąć folią i włożyć do lodówki na 30 minut.
3. Ciasto podzielić na pół, rozwałkować, wyłożyć ciastem dwie tortownice i piec oba placki, po 15 minut każdy, w temperaturze 200°C.
4. Przygotować masę: czereśnie umyć, wydrylować.
5. Migdały sparzyć, obrać ze skórki, osuszyć i zemiać.
6. Skórkę pomarańczową posiekać.
7. Cukier gotować z wodą, aż powstanie syrop.
8. Włożyć czereśnie, migdały, skórkę pomarańczową i gotować na małym ogniu, stale mieszając, aż masa zgęstnieje.
9. Gorącą masę wylać na jeden placek, przykryć drugim i przycisnąć deseczką.
10. Odstawić na 3–4 godziny.
11. Przygotować lukier: cukier utrzeć z sokiem cytrynowym i rumem na gładką masę.
12. Tort pokryć lukrem i ozdobić kandyzowanymi wiśniami.

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)