



# Placek z wiśniami

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 45 minut  175 °C 

## Składniki:

- ugotowane, wydrylowane wiśnie - 1 kilogram
- cukier - 250 gramów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- sól - 1 szczypta
- jajko - 4 sztuki
- żółtko - 2 sztuki
- zmielony chudy biały ser - 500 gramów
- mąka - 375 gramów
- proszek do pieczenia - 0.5 opakowań
- cukier puder do dekoracji - 2 łyżki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 2 łyżki

## Sposób przygotowania:

1. Wiśnie odsącz, posyp 2 łyżkami cukru.
2. Kasię utrzyj z resztą cukru, cukrem waniliowym i solą na puszystą masę.
3. Dodaj całe jaja, żółtka i ser.
4. Mąkę przesiej z proszkiem do pieczenia i dodaj do masy.
5. Blachę dokładnie nasmaruj Kasią, rozprowadź na niej ciasto i posyp wiśniami.
6. Ciasto piecz przez 45 minut w temperaturze 175 stopni.
7. Po upieczeniu ciasto posyp 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)