




Pleśniak z wiśniami

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180 °C 

Składniki:

- mąka - 3 szklanki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 250 gramów
- cukier puder - 0.75 szklanek
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- jajka - 4 sztuki
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- kakao - 2 łyżki
- bułka tarta - 2 łyżki
- cukier kryształ - 0.5 szklanek
- wydrylowane wiśnie - 0.5 kilogramów

Sposób przygotowania:

1. Mąkę posiekać z Kasią, dodać cukier puder, proszek do pieczenia i żółtka.
2. Zagnieść miękkie ciasto.
3. Podzielić na 3 części, do jednej dodać kakao, a dwie pozostawić białe. Każdą część owinąć w folię i włożyć na 1,5 godziny do zamrażalnika.
4. Blachę (35x20 cm) wyłożyć papierem do pieczenia.
5. Starkować jedną część ciasta białego i lekko docisnąć ręką do blaszki. Posypać bułką tartą i wyłożyć wiśnie. Na wiśnie starkować ciasto ciemne.
6. Ubić białka na sztywną pianę, pod koniec ubijania dodać cukier kryształ.
7. Pianę wyłożyć na ciasto ciemne i na wierzch starkować ostatnią część ciasta białego.
8. Piec ok. 40 min. w temp. 180 st. C

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl