





przepisy.pl

Śmietankowy czereśniowiec



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  180 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 200 gramów
- mąka - 250 gramów
- cukier - 200 gramów
- maślanka - 200 mililitrów
- jajka - 3 sztuki
- kakao - 3 łyżki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- sól - 1 szczypta

wierzch

- śmietana - 800 gramów
- twaróg - 200 gramów
- cukier - 100 gramów
- jajka - 2 sztuki
- budyń waniliowy - 1 sztuka
- drylowane wiśnie z zalewy - 2 szklanki

Sposób przygotowania:

1. Kasię rozpuść w rondelku i wymieszaj z maślanką i roztrzepanymi jajkami.
2. W misce wymieszaj mąkę, proszek do pieczenia, sodę, kakao i cukier.
3. Do sypkich składników wlej płynne i wymieszaj mikserem.
4. Formę o wymiarach 22x27cm wyłóż papierem do pieczenia.
5. Ciasto przełóż do formy, wyrównaj.
6. Wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz w 180 st. C około 25 minut.
7. W misce wymieszaj mikserem: śmietanę, twaróg, cukier, jajka i budyń.
8. Podpieczone ciasto wyjmij z piekarnika, posmaruj częścią masy serowej i wyłóż na nią równomiernie czereśnie.
9. Całość przykryj pozostałą masą serową.
10. Wstaw ponownie do piekarnika i piecz jeszcze 25-30 minut w 180 st. C.

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