



Szarlotko-wiśniowiec

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 60 minut  180 - 190 °C 

Składniki:

- mąka tortowa - 2 szklanki
- żółtko - 3 sztuki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.3 sztuk
- olej - 2 łyżki
- śmietana - 3 łyżki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- cukier - 0.75 szklanek
- przesmażone z cukrem wiśnie - 1 opakowanie
- wydrylowane wiśnie - 1 szklanka
- cukier - 1 unit
- jabłko starte - 5 sztuk
- cynamon - 1 łyżeczka
- bułka tarta - 2 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Ciasto kruche: Rozpuścić Kasię i wymieszać z nią wszystkie składniki ciasta, na końcu dodając mąkę.
2. 2/3 ciasta wyłożyć na dno tortownicy.
3. Przesmażone wiśnie wymieszać z jabłkami, cynamonem, cukrem i bułka tarta.
4. Wyłożyć na cieście i wyrównać powierzchnię.
5. Z reszty ciasta ułożyć placuszki na całej powierzchni owoców lub rozwałkować ciasto i położyć na owocach.
6. Piec w 180-190°C.

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