




## Ciasto wiśniowe

 smakujmy


Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 50 min

 łatwy

 7 porcji

### Składniki:

ciasto -

jajka - 4 szt.

cukier - 4 łyżka

cukier waniliowy - 2 łyżeczka

mąka pszenna - 4 łyżka

mąka ziemniaczana - 1 łyżka

krem -

masło - 25 dag

galaretki wiśniowe - 2 opakowanie

wiśnie z kompotu - 20 dag

śmietana - 7 łyżka

cukier - 6 łyżka

dodatkowo -

okrągłe biszkopty - 1 opakowanie

lukier (białko + cukier puder) -

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Białka ubić, dodać cukry. Następnie dodać żółtka i mąki. Delikatnie wymieszać. Ciasto wylać to dwóch wyłożonych pergaminem tortownic (śr. 26cm). Piec ok. 30 min w 180 st. C. Masło roztopić, dodać cukier, śmietanę i galaretki. Mieszać, aż się rozpuszczą. Do lekko ciepłej dodać połamane biszkopty i wiśnie. Biszkopty przełożyć masą. Wierzch udekorować lukrem.