Kruche ciasto wiśniowe

Iwona Kuczer

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

90 min | łatwy | 12 porcji

Składniki:

ciasto: zimne masło - 200 g
żółtka (duże, białka zużyjemy do piany) - 4 szt.
mąka pszenna typ 550 - 3 szklanka
proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
cukier puder - 2 łyżka
sól - 1 szczypta
mąka migdałowa - 2 łyżka

masa wiśniowa: wiśnie w zalewie lub z kompotu - 2 szklanka
sok odlany z wiśni lub kompotu - 300 ml
kisiel wiśniowy Amylon - 2 szt.
beza: białka - 4 szt.
cukier puder - 1/3 szklanka
kisiel wiśniowy Amylon - 2 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Z podanych składników szybko zagniatamy ciasto. Będzie dość suche, jeśli nie będzie chciało się kleić możemy dodać ok. 2 łyżek lodowatej wody. Zagniecione ciasto odstawiamy na 30 minut do lodówki.

KROK 2: Sok lub kompot wlewamy do rondelka, zagotowujemy. Do gotującego wsypujemy szybko kiśle, mieszamy dokładnie. Dodajemy wiśnie, mieszamy, zostawiamy do przestygnięcia.

Białka ubijamy na pianę, pod koniec ubijania dodając cukier i kiśle. Dokładnie mieszamy. Okrągłą formę o średnicy 26 cm wykładamy papierem do pieczenia. 2/3 ciasta ścieramy, wylepiamy dokładnie foremkę. Posypujemy mielonymi migdałami.

KROK 3: Na ciasto wykładamy masę wiśniową i delikatnie rozprowadzamy po cieście. Na masę

wykładamy pianę, wyrównujemy. Na wierzch
piany delikatnie ścieramy pozostałe 1/3 ciasta.
Pieczemy 40-50 min w temp. 180 st. C.
Smacznego :-)