





Placuszki z jabłkami, serem i wiśniami

 Renixx

Polecane na: [przystawki i przekąski](#), [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 20 min

 1 porcja

Składniki:

twaróg półtłusty - 200 g
jajka - 2 szt.
jabłko - 1 szt.
wiśnie z syropu bez pestek - 0,5
szklanka
cukier migdałowy - 1 łyżka
cukier - 1-2 łyżka

mąka orkiszowa jasna - 5-6 łyżka
proszek do pieczenia - 0,5 łyżeczka
sól - - szczypta
olej do smażenia - - trochę
cukier puder do posypania - -
trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Obrane jabłko bez gniazd nasiennych i ser twarogowy pokroić w 1 cm. kostkę. Wiśnie osączyć z syropu. Białka ze szczyptą soli ubić na sztywną pianę, dodając stopniowo po łyżce cukru i cukier migdałowy. Następnie nie przerywając ubijania dodawać po 1 żółtku. Do masy jajecznej dodać przesianą mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, wymieszać.

KROK 2: Do masy jajecznej dodać przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia, wymieszać. Do ciasta wsypać pokrojone jabłka, ser twarogowy i wiśnie. Bardzo delikatnie i dokładnie wymieszać łyżką lub szpatułką.

KROK 3: Na patelnię z rozgrzanym olejem, łyżką nakładać nieduże porcje ciasta i smażyć na średnim ogniu z obu stron na złoty kolor.

Usmażone placuszki osączyć z nadmiaru tłuszczu na papierowym ręczniku. Przed podaniem można oprószyć cukrem pudrem.