



Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За тестото

250 g	Пшенично брашно
150 g	Масло, студено
100 ml	Леденостудена вода
1 бр.	Жълтък
3 с.л.	Прясно мляко
3 с.л.	Кристална захар
1 с.л.	♦ Бурбонска ванилова захар
	♦ Морска сол

За пълнежа

400 g	Черешки, нарязани наполовина и обезкостени
50 g	Кафява захар
1 с.л.	Масло
1 с.л.	Нишесте
1 бр.	♦ Бурбонска ванилия
	Ванилов сладолед

Черешов галет с ванилов сладолед

⌚ 50—60 Минути



Подготовка

- 1 Смесете брашното в дълбока купа с кристалната захар, ваниловата захар и щипка сол. След това нарежете маслото на парченца и добавете към сухата смес. Разбъркайте хубаво всичко и започнете да добавяте студената вода малко по малко. Омесете гладко тесто и покрийте с кърпа или прозрачно фолио. Оставете да втаса в хладилника за 45 минути.
- 2 Докато чакате тестото, пригответе пълнежа. За целта, сложете черешите в купа и добавете към тях нишестето и кафявата захар. Разрежете ваниловата шушулка на две по дължина и изгребете семенцата с върха на ножа. Добавете ги към сместа за пълнежа.
- 3 Загрейте фурната на 180°C предварително. Разточете втасалото тесто и го сложете в кръгла тава, покрита с хартия за печене.

СЪВЕТ: Крайчетата на тестото трябва леко да висят извън съда за печене.

- 4 Изсипете черешовата смес върху тестото, като внимавайте да не слагате много от образувалата се вода. Завийте висящите крайчета на тестото върху пълнежа и ги намажете с разбит жълтък. Настържете студено масло и поръсете върху пълнежа. Опечете за 20-25 минути във фурната и сервирайте с топка ванилов сладолед по желание!

