

Вишневый пирог

70—90 Мин.

Способ приготовления

1. Разогрейте духовку до 180°. Застелите глубокий противень пергаментной бумагой.
2. Промойте и очистите от косточек вишни. Вымойте и обсушите лимон. Затем натрите лимон на терке, чтобы получить цедру.
3. В миске смешайте размягченное масло, сахар, соль, кардамон, цедру лимона и семена стручка ванили. Вмешайте яйца по одному и взбивайте до образования кремообразной массы.
4. Подогрейте молоко. В миске смешайте муку с разрыхлителем. Вымесите тесто. Для этого постепенно добавляйте к маслу муку и молоко, хорошо перемешивая.
5. Готовое тесто выложите на противень, сверху украсьте вишней. Выпекайте в духовке примерно 40-45 минут. Приятного аппетита!

Ингредиенты 12 Порции

= Kotányi Produkte

750 г	Вишня
1 шт.	Лимон
250 г	Мягкое сливочное масло
250 г	Сахар
5 шт..	Яйцо
400 г	Мука
20 г	Разрыхлитель теста
125 мл	Молоко
1 шт.	Ваниль натуральная бурбонная в стручках
1 ч. л.	Кардамон молотый
Щепотка	Соль морская