



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

