



Ингредиенты 12 Порции

🖊 = Kotányi Produkte

750 г Вишня Лимон 1 шт. 250 г Мягкое сливочное масло 250 г Caxap Яйцо 5 шт..

400 г Мука

20 г **№** Разрыхлитель теста

125 мл Молоко

1 mm. **♦** Ваниль натуральная

бурбонная в стручках

1 ч. л. **♦** Кардамон молотый

Щепотка **♦** Соль морская

Вишневый пирог

(¬) 70−90 Muh. ♀♀♀



Способ приготовления

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

