



# Cseresznyés piskóta

🕒 70—90 Perc 

## Elkészítés

- 1 Elsőként melegítsük elő a sütőt 180 °C-ra, majd béleljünk ki egy mély tepsit sütőpapírral.
- 2 A cseresznyét alaposan mossuk meg és magozzuk ki. A citromot mossuk meg és töröljük szárazra. Ezután reszeljük le a héját.
- 3 Egy tálban keverjük össze a puha vaját a cukorral, egy csipet Kotányi tengeri sóval, a vaníliarúd kikapart magjaival, a kardamommal és a citromhéjjal.
- 4 Ezután egyenként adjuk hozzá a tojásokat, és verjük addig, amíg krémes masszát nem kapunk. A tejet kissé langyosítsuk fel. Egy másik tálban keverjük össze a lisztet a sütőporral.
- 5 A következő lépésben a lisztet és a tejet felváltva adjuk a tésztához, és kézi mixerrel jól keverjük össze.
- 6 Öntsük a kész tésztát a tepsibe, majd egyenletesen oszlassuk el rajta a cseresznyét. Előmelegített sütőben süssük kb. 40-45 percig.

## Összetevők 12 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

|             |                                  |
|-------------|----------------------------------|
| 750 g       | Cseresznye                       |
| 1 db        | Bio citrom                       |
| 250 g       | Puha vaj                         |
| 250 g       | Kristálycukor                    |
| 5 db        | Bio tojás<br>(szobahőmérsékletű) |
| 400 g       | Liszt                            |
| 20 g        | Sütőpor                          |
| 125 ml      | Tej                              |
| 1 db        | ♦ Bourbon vaníliarúd,<br>egész   |
| 1 teáskanál | ♦ Kardamom, őrölt                |
|             | ♦ Tengeri só, durva<br>szemű     |

