



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 (szobahőmérsékletű)
400 g	Liszt
20 g	Sütőpor
125 ml	Tej
1 db	♦ Bourbon vaníliarúd, egész
1 teáskanál	♦ Kardamom, őrölt
	♦ Tengeri só, durva szemű

