

Letnie ciasto z owocami

70—90 Min

Składniki - Ilość osób: 12

= Kotányi Produkte

750 g	Wiśnie
1 szt	Organiczna cytryna
250 g	Masło (miękkie)
5 szt	Organiczne jaja
400 g	Mąka
250 g	Cukier
20 g	Proszek do pieczenia
125 ml	Mleko
1 szt	Wanilia Bourbon laska
1 łyżeczka	Kardamon mielony
1 młynek	Sól Morska gruboziarnista jodowana

Przygotowanie

1. W pierwszym kroku rozgrzej piekarnik do 180°. Wyłóż głęboką blachę do pieczenia papierem do pieczenia.
2. Teraz umyj i wydruluj wiśnie. Cytrynę również umyj i osusz. Następnie zetrzyj skórkę.
3. Użyj miski, wymieszaj miękkie masło z cukrem, szczyptą soli morskiej Kotányi, ziarnami wanilii , kardamonem i skórką z cytryny.
4. Następnie dodaj jajka jedno po drugim i ubijaj, aż powstanie kremowa masa. Podgrzej trochę mleko. W misce wymieszaj mąkę z proszkiem do pieczenia.
5. W kolejnym kroku do ciasta dodawaj na przemian mąkę i mleko, wymieszaj całość z pomoca miksera.
6. Teraz rozłóż gotowe ciasto na blasze do pieczenia, a następnie połóż na nim wiśnie. Piecz ciasto w nagrzanym piekarniku przez około 40-45 minut.