



Składniki - Ilość osób: 12

♦ = Kotányi Produkty

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	♦ Wania Bourbon laska
1 łyżeczka	♦ Kardamon mielony
1 młynek	♦ Sól Morska gruboziarnista jodowana

Letnie ciasto z owocami

🕒 70—90 Min 

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 pomocą 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.

