

# Placek serowo wiśniowy z kruszonką



Autor: **gola2**  
Przepisów: **28** Ocena: **587**

> 6 os. > 60 min średnie przystępne



## Składniki:

- mąka, 55dag
- proszek do pieczenia, 1 łyżeczka
- jajka, 3
- margaryna, 30 dag
- cukier, 55dag
- mleko, pół litra
- budyń śmietankowy, 2
- biały ser, 75 dag
- cukier waniliowy, 2
- wiśnie wydrylowane świeżych, mrożonych lub ze słoika, 75 dag

## Sposób przygotowania:

- 1 Przesiać 375 g mąki wraz z proszkiem do pieczenia. Zagnieść je z 175gmargaryny 100 g cukru,3 jajkami oraz 1 łyżką mleka. Następnie odstawić ciasto w zimne miejsce.
- 2 W tym czasie przyrządzić budyń z pozostałym mlekiem i 1 filiżanki wody, 4 łyżek cukru, 1 żółtka postępując według przepisu zamieszczonego na opakowaniu budyniu.
- 3 Ubić 1 białko na sztywną pianę i wymieszać z serem, 250 g cukru i cukrem waniliowym.
- 4 Ochłodzony budyń połączyć z masą serową i delikatnie wymieszać.
- 5 Piekarnik rozgrzać do temperatury 225 stopni.
- 6 Blachę posmarować tłuszczem i posypać bułką tartą rozwałkować na tym ciasto .Na ciasto wyłożyć krem serowo budyniowy..
- 7 wiśnie osączyć.
- 8 Z pozostałej porcji mąki, margaryny oraz cukru zagnieść ciasto na kruszonkę. 9 Na kremie serowo budyniowym ułożyć wiśnie i posypać kruszonką. 10. Piec ok.45 minut.

## Twoje notatki do przepisu: