



Tekst i zdjęcie: **klaudiszja** - Szef Kuchni (905)

Ciasto migdałowe z czereśniami

Czereśnie można zastąpić innymi owocami.

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Średnie

Pora dnia: Przekąska

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- mąka , 1 szkl.
- płatki migdałowe, 3 szkl.
- jajka, 4 szt.
- cukier, 3 szkl.
- proszek do pieczenia, 2 łyżecz.
- olej, 0.5 szkl.
- olejek migdałowy, 0 szczypta
- czereśnia, 300 g
- kakao, 1 łyżk.
- czekolada biała, 300 g

Sposób przygotowania:

W misce wymieszać mąkę, mielone migdały i proszek do pieczenia. Całe jajka ubić z cukrem na bardzo puszystą i gęstą masę (do białości). Nie przerywając ubijania dodawać stopniowo olej, a następnie po łyżce mąki z dodatkami. Ciasto przelać do formy o śr. 26 cm. Wierzch ciasta posypać kakao (przez sitko) a na to ułożyć wydrylowane czereśnie. Na czereśnie możemy dać kruszonkę lub dopiero po upieczeniu połączyć strużkami rozpuszczonej czekolady. Ciasto pieczemy ok. 50 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni

