Tekst i zdjęcie: **edyta99755** - Kucharz (490)

"owocowa poezja"

pyszna masa i maślankowe ciasto- wszystko tworzy smakowitą całość

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Przekąska

- [x] idealne dla dzieci
- [x] na Wielkanoc
- [x] Na Boze Narodzenie

Składniki:

- margaryna, 1 szt.
- cukier puder, 0.5 szkl.
- mleko 2,0 % , 3 szkl.
- budyń śmietankowy, 2 szt.
- mąka , 10 łyżk.
- olej, 10 łyżk.
- wiśnie, 1 szkl.
- olej słonecznikowy, 0.5 szkl.
- proszek do pieczenia, 2 łyżecz.
- mąka pszenna, 2.5 szkl.
- maślanka, 1 szkl.
- jajka, 2 szt.
- cukier, 10 łyżk.

Sposób przygotowania:

Jaja z cukrem ubijamy na pulchną masę. Następnie dodajemy maślankę, cały czas miksując. Potem dodajemy olej i mąkę z proszkiem do pieczenia. Wszystko dokładnie mieszamy. Blachę wykładamy papierem do pieczenia i wylewamy ciasto. Na nim układamy wydrylowane wiśnie, środkiem do góry. Z 10 łyżek oleju, 10 łyżek cukru, 10 łyżek mąki robimy kruszonkę i posypujemy nią ciasto. Ciasto pieczemy 45 minut w piekarniku rozgrzanym do temperatury 200 stopni. Upieczone i schłodzone ciasto kroimy na pół. Gotujemy budyń na 3 szklankach mleka. Margarynę miksujemy z cukrem pudrem. Następnie porcjami dodajemy schłodzony budyń. Gotowa masą przekładamy ciasto. Wstawiamy je do lodówki aby masa stężała.