
Krucze ciasto:

- 250 g mąki pszennej
- pół łyżeczki proszku do pieczenia
- szczypta soli
- 1 łyżka cukru waniliowego
- 50 g cukru
- 120 g masła lub margaryny
- 2 żółtka
- 1 łyżki kwaśnej śmietany

Owoce:

- 700 g wiśni (świeżych lub mrożonych)
- 2 czubate łyżki mąki ziemniaczanej
- około 3-4 łyżki cukru (lub więcej do smaku)

Krucze ciasto:

Wszystkie składniki na ciasto kruche szybko zagniatamy, formujemy w kulę, którą spłaszczamy, owijamy w folię i wstawiamy do lodówki na 1 godzinę.

Po tym czasie ciasto wyjmujemy z lodówki, rozwałkowujemy, wykładamy na formę (wysmarowaną masłem) do tarty o średnicy około 26 cm. Nakłuwamy widelcem w kilku miejscach.

Ciasto wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni. Pieczemy około 20-25 minut. Studzimy.

Owoce:

Wiśnie przekładamy do garnka, dodajemy cukier. Gotujemy na średnim ogniu aż cukier się rozpuści. W miseczce mieszamy mąkę ziemniaczaną z 1/3 szklanki wody. Dodajemy do garnka, mieszamy do zgęstnienia. Studzimy.

Wykonanie:

Na spód tarty wykładamy wystudzone wiśnie, wyrównujemy.

Smacznego 😊