

Wiśniowa fantazja



Słodycz kruchego, lekko migdałowego ciasta przepysznie komponuje się z kwaskową konfiturą wiśniową – idealne do popołudniowej herbaty, czy też jako deser po obiedzie.

Składniki na ciasto:

- 2 szklanki mąki pszennej
- 2/3 szklanki cukru
- łyżeczka proszku do pieczenia
- pół kostki schłodzonej Kasi (lub innej margaryny do pieczenia, może być też masło)
- 1 całe jajko
- zapach migdałowy (cały mały lub pół dużego)

Składniki na kruszonkę:

- 190 g mąki
- 60 g cukru
- dwa opakowania cukru wanilinowego (ok. 30 g)
- niecałe pół kostki Kasi

Nadzienie:

- 410 g konfitury z całymi wiśniami lub konfitura i świeże wydrylowane owoce (w sumie ok. 410 g)

Wykonanie:

1. Mąkę wymieszać z cukrem i proszkiem do pieczenia. Dodać Kasię i zarobić całość nożem. Gdy powstaną grudki, wbić całe jajo, dodać zapach migdałowy i szybko zagnieść ciasto. Zawinąć je w folię spożywczą i włożyć do lodówki przynajmniej na godzinę.
2. Po godzinie ciasto rozwałkować na grubość ok. 1/2 cm (w razie potrzeby podsypać trochę mąką). Wykleić ciastem formę. Ciasto podpiec w piekarniku w temperaturze ok. 220 stopni Celsjusza do uzyskania przez nie złotego koloru.
3. Przyrządzić kruszonkę: wymieszać mąkę z cukrem, połączyć z Kasią, wyrabiać palcami aż powstaną grudki. W przypadku, gdy kruszonka jest zbyt mokra, dosypać cukru.
4. Wyjąć ciasto z piekarnika, wyłożyć na nie konfiturę, posypać całość kruszonką i piec jeszcze ok. 15 minut w 180 stopniach Celsjusza.