

# Kruchy placek wiśniowy

Placek wiśniowy ma pyszne nadzienie i wygląda niezwykle apetycznie. Można przygotować bardzo szybko, jeśli spód upiecze się z przygotowanego wcześniej i zamrożonego ciasta.

---

## SKALA TRUDNOŚCI:

Średnie

## CZAS PRZYGOTOWANIA:

70 minut

## LICZBA PORCJI:

8

---

## SKŁADNIKI:

250 g cukru

2 łyżki mąki kukurydzianej

szczypta soli

600 g wiśni, bez pestek

kruche ciasto na placek dwuwarstwowy, podzielone na dwie części

cukier puder, do posypania

## PRZYGOTOWANIE:

1) Wymieszać w rondlu cukier z mąką kukurydzianą i solą. Dodać wiśnie, odstawić na 30 minut. Doprowadzić do wrzenia. Gotować 2 minuty, mieszając, aż nadzienie zgęstnieje. Odstawić.

2) Rozwałkować połowę ciasta i wyłożyć nim formę o średnicy 23 cm. Nałożyć nadzienie. Piec ciasto 45 minut w temperaturze 190°C. Na ostatnie 20 minut pieczenia przykryć krawędzie folią aluminiową, żeby się nie przypaliły.

3) Rozwałkować resztę ciasta do grubości 3 mm. Wykroić z niego gwiazdki. Ułożyć na nienasmarowanej blasze. Piec 8 minut w temperaturze 190°C.

4) Ułożyć gwiazdki na placku. Posypać placek cukrem pudrem.

#### **WARTOŚCI ODŻYWCZE:**

1 porcja (bez cukru pudru) zawiera: 426 kcal, 14 g tłuszczów (w tym 6 g NKT), 10 mg cholesterolu, 220 mg sodu, 74 g węglowodanów, 2 g błonnika, 3 g białka