Placek serowo-wiśniowy

Słodki placek z owocami. Ciekawy dodatek do niedzielnego obiadu albo do postawienia przed gośćmi. Do podania na zimno.

SKALA TRUDNOŚCI:

Łatwe

CZAS PRZYGOTOWANIA:

45 minut (w tym 30 minut pieczenie)

LICZBA PORCJI:

8

SKŁADNIKI:

2 jajka, roztrzepane
225 g chudego białego sera
50 g serka wiejskiego
1/4 szklanki mleka w proszku
słodzik w ilości odpowiadającej 50 g cukru
1 łyżka soku z cytryny
2 łyżeczki esencji waniliowej gotowy spód z pokruszonych krakersów razowych
550 g duszonych wiśni

PRZYGOTOWANIE:

1) Starannie zmiksować siedem pierwszych składników. Wylać nadzienie na spód placka. Piec ciasto 25–30 minut w

temperaturze 180°C, aż nadzienie niemal całkowicie zetnie się w środku. Od stawić na 1 godzinę na metalową kratkę, aby ostygło.

2) Przykryć placek i włożyć go na noc do lodówki. Pokroić na porcje. Nałożyć na każdy kawałek trochę duszonych wiśni.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 porcja zawiera 225 kcal, 6 g tłuszczów (w tym 2 g NKT), 5 mg cholesterolu, 241 mg sodu, 35 g węglowodanów, śladowe ilości błonnika, 7 g białka

Źródło zdjęcia: Shutterstock