Placek wiśniowo-serowy

Przepyszny placek owocowy! Jest słodki i wygląda bardzo ładnie.

SKALA TRUDNOŚCI:

Średnie

CZAS PRZYGOTOWANIA:

85 minut (w tym 60 minut pieczenie)

LICZBA PORCJI:

8

SKŁADNIKI:

280 g mąki
150 g cukru
150 g zimnego masła, pokrojonego
1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
1/2 łyżeczki sody oczyszczonej
1/2 łyżeczki soli
1 jajko, roztrzepane
3/4 szklanki śmietany
1 łyżeczka esencji migdałowej

Masa wiśniowa
225 g twarożku
50 g cukru
1 jajko, roztrzepane

600 g konfitury wiśniowej
50 g migdałów, pokrojonych w słupki

PRZYGOTOWANIE:

1) Wymieszać mąkę z cukrem w misce. Dodać masło i posiekać nożem na jak najmniejsze kawałeczki. Odmierzyć 3/4 szklanki masy. Odstawić. Do pozostałej masy dodać proszek do pieczenia, sodę, sól, jajko, śmietanę i esencję migdałową, zagnieść ciasto.

2) Wylepić ciastem dno i boki tortownicy. Ustawić tortownicę na blasze do pieczenia.

3) Zmiksować twarożek z cukrem w misce. Dodać jajko, wymieszać krótko. Przełożyć do tortownicy. Przykryć konfiturą wiśniową. Posypać migdałami i zachowaną kruszonką.

4) Piec 50–60 minut w temperaturze 180ºC. Ostudzić. Zdjąć obręcz tortownicy.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 porcja zawiera 532 kcal, 29 g tłuszczów (w tym 16 g NKT), 116 mg cholesterolu, 440 mg sodu, 61 g węglowodanów, 2 g błonnika, 8 g białka

Źródło zdjęcia: Shutterstock