Віденський пиріг з вишнею

Температура випікання - 180° С

Час випікання – 30-35 хв

Інгредієнти:

Заморожена (свіжа) вишня – 400 г

Борошно – 200 г

Вершкове масло – 180 г

Дрібний цукор або цукрова пудра – 140 г

Яйця – 4 шт

Розпушувач – 1 ч.л.

Сіль – щіпка

Ванільний екстракт – декілька крапель

Цукрова пудра (для посипки)

Спосіб приготування:

Попередньо розморозити вишню (краще на нижній полиці холодильника).

Збити м’яке вершкове масло з цукром. Воно має трішки збільшитися в об’ємі та побіліти.

Масло попередньо нагріти при кімнатній температурі, щоб воно стало м’яким.

Продовжуючи збивати, додати по одному яйця.

Змішати сухі інгредієнти (борошно, сіль та розпушувач). Додати половину цієї суміші та ванільний екстракт до тіста. Вимісити.

Замість ванільного екстракту можна використати ванілін або ванільний цукор.

Додати решту сухої суміші та гарно вимісити тісто.

Змастити форму вершковим маслом, викласти тісто.

Зверху на тісто покласти якомога більше вишні, присипати мигдальними пелюстками та поставити випікати.

Готовий пиріг вистудити та щедро притрусити цукровою пудрою.

Смачного!