

RECIPE

Placek z kremem Nutella® i wiśniami

Łatwe

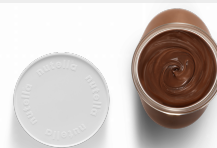
8 Porcje

50 min



Składniki na 8 porcji

- 250 g masła
- 240 g cukru
- 175 g mąki tortowej
- 100 g mąki ziemniaczanej
- 100 g żółtek
- 125 g całych jajek
- 5 g proszku do pieczenia
- szczypta soli
- laska wanilii
- 100 g wiśni z syropu
- 120 g kremu Nutella®



Aby przygotować ten pyszny przepis, wystarczy 15 g kremu Nutella® na 1 porcję!

WYKONANIE

**1**

Masło ubij z cukrem i dodaj żółtka wymieszane z całymi jajkami, wanilią, solą i wiśniami. Dodaj przesianą mąkę, mąkę ziemniaczaną i proszek do pieczenia.

**2**

Keksówkę natłuść i wysyp mąką, przełóż do niej ciasto i piecz około 30 minut w temperaturze 180°C. Drewnianym patyczkiem sprawdź, czy ciasto się upiekło.

**3**

Po ostudzeniu pokrój ciasto na kawałki i każdy udekoruj porcją 15 g kremu Nutella®.

Podano z entuzjazmem.

W języku angielskim nazwa Plum Cake oznacza pochodzący z Niemiec placek ze śliwkami. Zupełnie inny niż nasze puszyste ciasto z kremem Nutella® i wiśniami. Nie obawiamy się stanąć w szranki!