



Ciskek con Visciola

Vişneli Çiskek



1 sacatolina di formaggio labne
2 uova
Mezzo sacchettino di panna montata
1 bicchierino amido di grano
1 bustina di vaniglia
Mezzo bicchierino di zucchero polverato
1 bustina biscotti
1 cucchiaio pieno di burro
Per la sopra;
1 bicchiere visciole levati i semi
Mezzo bicchiere succo di ciliegie
1 cucchiaio di zucchero polverato
Mezzo cucchiaio amido di grano

Biscotti si fanno passare dal robot così si diventano in polvere. Si aggiunge il burro sciolto . E si inserisce nello stampo da torta con sciacciare.

In una ciotola si mettono labne formaggio, zucchero polverato poi questi si mescolano per 2 - 3 minuti. E poi si aggiungono amido, panna montata, vaniglia e si mescolano ancora per un'pò.

Si rompono uno dopo le uova e si mescolano, si mescolano e poi si svuota sopra della miscelata che nello stampo.

Poi la torta si mette nel forno riscaldato a 175 gradi e si cucina circa per 45 - 50 minuti.

Nel momento di raffreddamento si prepara la misceletta di ciliegia. In una ciotola si mette ciliegie, succo di ciliegie e amido e si bollisce per una schiumata.

Sopra di torta fresca si mette la misceletta di ciliegia, si servirsi dopo aver aspettato mezz'oretta nello frigo.

Si servirsi con fettato.

Nota: Ciskek, si può preparare con le diverse frutta come pesca, susine, ciliegia ecc.