



**Продукти:**

100 гр меко масло

200 гр захар

750 гр черши

60 мл прясно мляко  
3 яйца  
300 гр брашно  
12 гр бакпулвер  
сока и кората на половин лимон

### **Трохи за посипване:**

20 гр разтопено масло  
20 гр захар  
40 гр брашно  
канела

### **Начин на приготвяне:**

Застелете с хартия за печене дъното на форма с подвижен борд и диаметър 24 см.

Измийте черешите и почистете от дръжките и костилките.

Пресейте брашното и бакпулвера в купа.

В купа разбийте маслото и захарта до кремообразна смес.

Прибавете едно по едно яйцата, като хубаво разбивате с миксера.

Прибавете млякото, сока и кората на лимона, брашното с бакпулвера.

Разбъркайте с дървена лъжица до хомогенност.

Изсипете сместа във формата, заравнете, наредете черешите и трохите.

Печете 30-40 минути в предварително загрята до 180 градуса фурна.

Преди поднасяне можете да поръсите сладкиша с пудра захар.

