

Ciasto śmietanowo-wiśniowe



DOROTA59



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jaja	6 szt
mąka	3/4 szkl
cukier	1 szkl
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
kakao	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z białek ubijamy pianę, dodajemy cukier i żółtka, następnie mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, a na końcu kakao. Pieczemy w temp. 175 stopni około 30 minut.

Masa:

3 małe śmietany kremowe

3 galaretki wiśniowe

4 śmietan-fixy

2 łyżki cukru pudru

duży słoć wydrylowanych wiśni

Wiśnie odsączamy, a do soku dodajemy tyle wody, aby powstało 3/4 litra płynu.

Odlewamy 3/4 szkl soku i roprowadzamy w nim galaretki, a pozostały sok zagotowujemy. Następnie dodajemy rozprowadzoną galaretkę i gotujemy na wolnym ogniu około minuty. Wrzucamy wiśnie, mieszamy i odstawiamy do wystygnięcia.

Śmietanę ubijamy ze smietan-fixami, dodajemy cukier puder.

Biszkopt przekrawamy na pół i skrapiamy rumem.

Na spodnim biszkopcie układamy kulkami tężejącą galaretkę, a w powstałe luki wypełniamy bitą śmietaną. Przykrywamy drugim biszkopciem i znów układamy galaretkę i bitą śmietaną. Na wierzchu ścieramy tabliczkę czekolady i wstawiamy do lodówki.

Jest przepyszne -polecam.