

ekspresowe ciasto czekoladowe z wiśniami



KLEMENTYNKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka na ciasto	2 szkl
cukier	1 szkl
jajko	3 szt
mleko	1 szkl
olej	1/2 szkl
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżeczka
kakao	2 łyżki
dżem wiśniowy	2 łyżki
kropelki czekoladowe	1 łyżka
mąka	1 łyżka
wiśnie	300 g
jabłko	1 starte

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

ciasto:

Wszystkie składniki wymieszać dokładnie. Przebrać do wyłożonej papierem foremki (użyłam 23*25 cm).

Wiśnie rozmrozić i dokładnie osączyć. Oprószyć mąką i ułożyć na cieście. Posypać całość kropelkami czekoladowymi. Piec około 40 minut w 180°C (piekłam z termoobiegiem). Po wystudzeniu posypać cukrem pudrem.