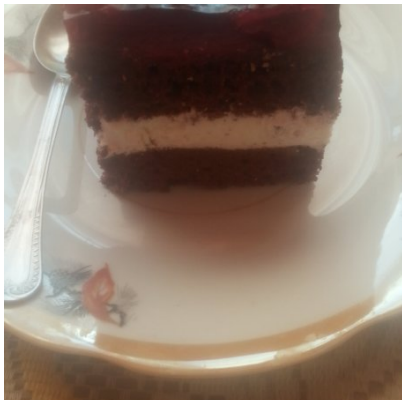


Kakaowy smakoszek z masą i wisienkami



MILENECZKA5



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

biskopt

jajka	5 SZTUK
cukier	3¼ SKZLANKI
mąka pszenna	1, 5 SZKLANKI
proszek do pieczenia	2 ŁYŻECZKI
kakao	2, 5 ŁYZEK
olej	5 ŁYŻEK
sól	SZCZYPTA

MASA

mleko	2 SZKLANKI
cukier	¾ SZKLANKI
budyń śmietankowy	1
margaryna	PÓŁ KOSTKI
aromat śmietankowy	

oraz

galaretka wiśniowa	2 SZTUKI
wiśnie	SZKLANKA -Z ZALEWY

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

* Galaretki rozpuścić wg instrukcji w wodzie, odstawić do stężenia. Wiśnie odsączyć z zalewy.

*Ciasto: Białka ubić na sztywno ze szczyptą soli, pod koniec ubijania dodać cukier, a następnie kolejno żółtka, przesianą z proszkiem do pieczenia mąkę oraz olej. Następnie dodać kakao, ubić całość na gładką, jednolitą masę. Masę wlać do wyłożonej papierem, natłuszczonej formy. Piec 30-35 min. w temp. 160-170°C. Upieczony biszkopt ostudzić, przekroić na połowę. *Masa: 1,5 szklanki mleka zagotować z cukrem. W pozostałym mleku rozmieszać budyń. Do gotującego się mleka wlać budyń, mieszać i gotować na małym ogniu do powstania jednolitej konsystencji. Przystudzić. Masę co jakiś czas intensywnie zamieszać by nie powstał kożuch. Kiedy budyń będzie chłodny, dodać do niego pół kostki miękkiej margaryny oraz olejek śmietankowy, zmiksować na gładką, białą masę. * Ciasto przełożyć masą śmietankową, na wierzchu wyłożyć wiśnie, zalac tężejącą galaretką, odstawić do lodówki do stężenia.

Rady

blacha o wymiarach 25 x 30

użyłam wiśni z zalewy ale w sezonie polecam świeże wiśnie.