

Przekładaniec wiśniowo-czekoladowy



ISKIERKA.AG



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biskopt

jajko	5 sztuk
cukier	1 szklanka
mąka pszenna	1 szklanka
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
kakao	2 łyżki
czekolada mleczna	1 tabliczka
olej	3 łyżki

Masa wiśniowa

wiśnie	1 kg
galaretka wiśniowa	2 sztuki
budyń waniliowy	2 sztuki
cukier	1,5 szklanki

Masa śmietankowa

śmietana kremówka	1/2 litra
cukier puder	3/4 szklanki
Żelatyna wieprzowa Prymat	2 łyżeczki

Dekoracja

herbatniki	7 sztuk
------------	---------

czekolada mleczna

1/2 tabliczki

mleko

4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 2 Należy ubić białka ze szczyptą soli i cukrem.
- KROK 4 Ubijając ciągle dodajemy po jednym żółtku.
- KROK 5 Dodajemy przesianą mąkę z proszkiem oraz kakao.
- KROK 6 Następnie dodajemy startą czekoladę.
- KROK 7 Masę mieszamy i przekładamy do średniej wielkości blachy i pieczemy 30 minut w temp. 160 stopni.
- KROK 8 Po upieczeniu należy przedzielić na dwie części.
- KROK 9 Z wiśni wyjmujemy pestki. Następnie wrzucamy do garnka, dodajemy cukier i szklankę wody. Gotujemy 15 minut. Odlewamy szklankę soku do nasączenia.
- KROK 10 Wiśnie z sokiem blendujemy. Dodajemy galaretki i gotujemy dalej. Następnie dodajemy budynie rozpuszczone w 3/3 szklanki zimnej wody.
- KROK 11 Pierwszy blat biszkoptu układamy w blaszce. Nasączamy sokiem wiśniowym, smarujemy warstwą wiśni. Przykrywamy drugim blatem i też go nasączamy.
- KROK 12 Smarujemy drugą warstwę wiśni.
- KROK 13 Śmietanę ubijamy z cukrem pudrem.
- KROK 14 Dodajemy do niej żelatynę rozpuszczoną w małej ilości wody. Wykładamy na ciasto.
- KROK 15 Herbatniki miksujemy.
- KROK 16 Wysypujemy na ciasto. Polewamy dekoracją wykonaną z rozpuszczonej czekolady w mleku.