Ciasto półkruche z konfiturą wiśniową

AGNIESZKA_B

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąki krupczatki	70 dag
jajek	8 szt.
cukru waniliowego	1 szt.
cukru	70 dag
śmietamy 18%	150 ml
Soda oczyszczona Prymat	2 łyżeczki
masła	20 dag
wiśni bez pestek	2 kg
kakao	6 łyżek
cukru pudru	10 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiać, dodać 1/3 cukru, cukier waniliowy, żółtka, masło i śmietanę. Składniki posiekać nożem i wyrobić ciasto. Podzielić na cztery części - trzy większe i jedną małą. Małą część włożyć do zamrażarki, a pozostałe do lodówki na godzinę.

Przygotować konfiturę (można dzień wcześniej): wiśnie w garnku zasypać połową pozostałego cukru i gotować na wolnym ogniu około 30 minut. Wiśnie odłączyć od soku i przełożyć na patelnię, dodać resztę cukru i zasmażać 20 minut (aby się nie przypaliło można podlać odrobiną soku). Przestudzić.

Blachę wyłożyć papierem do pieczenia. Ciasto wyjąć z lodówki. Jedną część rozwałkować, przełożyć na blachę, posypać połową kakao, nakłuć widelcem. Podobnie postąpić z pozostałymi częściami ciasta, z tym, że trzeciej nie posypujemy kakao. Przykryć papierem do pieczenia i wstawić do piecyka nagrzanego do temperatury 190 stopni na 30 minut.

Ubić pianę z białek. dodać cukier i 6 łyżek soku wiśniowego. Wyjąć ciasto, rozsmarować na nim konfiturę wiśniową, wyłożyć pianę ubitą z białek i posypać startym zamrożonym ciastem półkruchym. Ponownie wstawić do piecyka na około 10 minut. Ciasto po upieczeniu wyjąć i ostudzić. Najlepsze jest na następny dzień.