

Ciacho z czereśniami



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

| | |
|-----------------------------|--------------|
| cukier | 3/4 szk |
| mąka pszenna | 3/4 szk |
| mąka ziemniaczana | 1/2 szklanka |
| proszek do pieczenia | 1,5 łyżeczka |
| woda | 3 łyżka |
| cukier waniliowy | 1 szt |
| Biskopt | 4 szt |
| jajko | 4 szt |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Biskopt:

4 jajka

3/4 szk cukru

3/4 szk mąki pszennej

1/2 szk mąki ziemniaczanej

1,5 łyżeczki proszku do pieczenia

3 łyżki wody

1 cukier waniliowy

Masa:

1 l mleka

1 szk cukru

3 jajka

4 łyżki mąki pszennej

4 łyżki mąki ziemniaczanej

1 cukier waniliowy

250 g margaryny Kasia

Dodatkowo:

500-600 g wypestkowanych czereśni

gwiazdki cukrowe

3/4 mleka zagotować z cukrem i cukrem waniliowym.

W pozostałym mleku wymieszać obie mąki i jajka i wlać do gotującego się mleka energicznie mieszając masę aby nie powstały grudki.

Po ugotowaniu masy pozostawić ją do ostudzenia.

Gdy masa budyniowa jest zimna, zmiksować Kasię o temperaturze pokojowej i dodawać po łyżce budyniu nadal ucierając.

Gotową masę odstawić do schłodzenia.

Białka oddzielić od żółtek.

Żółtka utrzeć z cukrem na puszystą masę, pod koniec dodając wodę.

Białka ubić na sztywno z cukrem waniliowym.

Na żółtka wyłożyć pianę, potem przesiane obie mąki i proszek do pieczenia i delikatnie wszystko połączyć.

Masę przelać do tortownicy wysmarowanej margaryną i wysypanej bułką tartą.

Biszkopta piec w temperaturze 180 stopni przez 30 minut.

Biszkopt po upieczeniu i wystudzeniu przekroić na trzy placki.

Na pierwszy nałożyć część masy, na masę ułożyć czereśnie.

Przykryć drugim krążkiem i ponownie wyłożyć masę i czereśnie .

Nałożyć ostatni placek, całość pokryć resztą masy, ułożyć czereśnie i posypać ciasto gwiazdkami lub innymi dodatkami.