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
Biszkopt	4 szt
jajko	4 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Biszkopt:
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 sie 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.