Ciasto biszkoptowe z czereśniami i polewą czekoladową

ILONAALBERTOS

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	5-6 sztuk
mąka pszenna	1 szklanka
mąka ziemniaczana	1/2 szklanki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
sól	1 szczypta
cukier	1 szklanka
czereśnie	20-30 sztuk
polewa czekoladowa	1 opakowanie
mąka pszenna	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka jaj oddzielamy od białek. Białka ubijamy ze szczyptą soli na sztywną pianę. Żółtka ucieramy z cukrem na jasną, puszystą masę, następnie dodajemy obie mąki i proszek do pieczenia, ucieramy. Później dodajemy porcjami ubite białka. Całość mieszamy bardzo delikatnie do momentu uzyskania jednolitej masy. Przekładamy ją do wyłożonej papierem do pieczenia blaszki. Umyte, osuszone i wydrylowane czereśnie oprószamy mąką i układamy na cieście. Blaszkę wstawiamy do nagrzanego do 180- 200 stopni piekarnika i pieczemy ciasto przez 30- 40 minut. Po upieczeniu ciasto polewamy polewą czekoladową. Możemy użyć gotową polewę lub przygotować ją z masła, kakao, cukru.