

Placek z serem i wiśniami



AGNIESZKA-87-25



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jaja	4 szt
cukier	4 łyżki
mąka pszenna	4 łyżki
kakao	2 łyżki
ocet	1 łyżka
olej	2 łyżki
proszek do pieczenia	1 łyżka
ser	
ser	60 dag
cukier	20 dag
żółtko jajek	7 szt
budyń śmietankowy	1 szt
białko	2 szt
margaryna	0,5 szt
proszek do pieczenia	0,5 łyżeczki
jaja	4 szt
olej	2 łyżki
mąka pszenna	4 łyżki
proszek do pieczenia	1 łyżka
cukier	4 łyżki
Masa wiśniowa	
wiśnie bez pestek	1 szkl

kompot z wiśni	2 szkl
galaretka wiśniowa	2 szt
masa	
masło	1,5 szt
cukier puder	do smaku
Kwas cytrynowy Prymat	do smaku
DODATKOWO:	
polewa czekoladowa	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Biskopt ciemny:

Białka ubijamy z cukrem, do ubitych dodajemy resztę składników i mieszamy, wylewamy na blachę 25/36 i pieczemy. Tak samo robimy biskopt jasny.

Ser:

Margarynę ucieramy z cukrem, dodajemy żółtka, ser mielony 2 razy, budyń i 2 białka ubite na sztywną pianę. Mieszamy i wykładamy na blachę wyścieloną folią. Pieczemy około 55 minut.

Masa wiśniowa:

Galaretki przygotowujemy na kompocie z wiśni i resztę uzupełniamy wodą aby był litr. Gdy będą już zimne dodajemy do nich wiśnie.

Masa:

Masło ucieramy z cukrem i kwaskiem. Dzielimy na 4 części (jedną na wierzch mniejszą niż pozostałe robimy).

Przełożenie ciasta:

Biskopt ciemny-masa-ser-masa-tężęjąca galaretka z wiśniami (odczekujemy aż stężeje)- masa-biskopt jasny- mała ilość masy- polewy czekoladowe.