

Wiśniowy torcik straciatella



ZCHATYNAKONCUWSI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biskopt

jaja	3 sztuki
cukier	1/3 szklanki
mleko	1 łyżka
olej	1 łyżka
mąka tortowa	1/2 szklanki
proszek do pieczenia	1/4 łyżeczki
kakao	1 łyżka

warstwa wiśniowa:

woda	300 mililitrów
------	----------------

Warstwa straciatella

mleko	1 szklanka
cukier	1 łyżka
masło	40 gram
mascarpone	250 gram
cukier puder	2 łyżki
czekolada mleczna	1 tabliczka

DODATKOWO:

orzechy laskowe	60 gram
gorzka czekolada	
wiśnie bez pestek	400 gram
budyń waniliowy	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ponieważ dziś dostałam swoje pierwsze wyróżnienie od Mistrza Sowy - przepis który doskonale je uczci :)

Zaczynam od upieczenia biszkoptu. Jaja ucieram z cukrem na puszystą masę ok 3-4 minut na najwyższych obrotach. Dodaję mleko i olej i mieszam jeszcze przez chwilę. Mąkę mieszam z proszkiem do pieczenia i kakaem a następnie przesiewam do ubitych jaj. Całość mieszam delikatnie ale bardzo dokładnie łyżką. Powstała masę wylewam do tortownicy na dnie której wykładam papier do pieczenia i wstawiam do nagrzanego do 180 stopni piekarnika na 20 minut. Gdy biszkopt się upiecze na 15 minut uchylam piekarnik aby biszkopt przestygł a po tym czasie wyciągam go z formy i studzę na kratce.

Budyń rozpuszczam w 1/3 szklanki mleka, pozostałe mleko zagotowuję z łyżką cukru. Wlewam rozpuszczony proszek i na małym ogniu, doprowadzam do wrzenia - nieustannie mieszając ! Odstawiam do ostygnięcia.

Galaretki zalewam wrzątkiem i odstawiam do przestygnięcia.

Gdy biszkopt wystygnie wkładam go z powrotem do tortownicy i nasączam likierem. Mrożone wiśnie zalewam galaretką mieszam i od razu wykładam na biszkopt. Bardzo ważne aby zrobić to bardzo szybko bo galaretka w zetknięciu z mrożonymi wiśniami od razu zastyga !

Zimny budyń miksuję z masłem, cukrem pudrem i mascarpone. Czekoladę ścieram na tarce i mieszam z powstałą masą (Ja użyłam czekolady z orzechami). Następnie wykładam ją na wiśnie w galaretkę i wyrównuję.

Na koniec przygotowuję posypkę z orzechów laskowych, które na początek pozbawiam gorzkich łupinek. / Najprościej zrobimy to prażąc orzechy na suchej gorącej patelni przez 8-10 minut, mieszając je co jakiś czas aby się nie przypaliły. Po tym czasie wsypujemy do plastikowego zamykanego pojemniczka i potrząsamy mocno aby pozbyć się łupinek./ Tak przygotowane orzechy blenduję kilka sekund aby nie zrobił się proszek. Orzechami posypuję wierzch ciasta i delikatnie przyciskam. Ja dodatkowo ozdobiłam wierzch startą gorzką czekoladą.

Smacznego !