

Przepis dnia II, odc. 7. Ciastko czekoladowe z wiśniami i sosem korzennym



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników

mąka	2 szklanki
cukier	1 szklanka
olej	3/4 szklanki
kakao	2 łyżki
mleko	3/4 szklanki
jajko	3 szt.
wiśnie	1 szklanka (świeże/mrożone)
mięta	kilka listków (do dekoracji)
proszek do pieczenia	2 łyżeczki

Sos korzenny

śmietana kremówka	1 szklanka
cukier brązowy	3 łyżki
Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat	1 łyżka
żółtko jajek	3 szt.
wanilia laski	1 laska
Cynamon mielony Prymat	(według uznania)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Oddzielić żółtka od białek.
- KROK 2 By przygotować ciasto, cukier i białka dobrze ubić. Następnie dodać żółtka, olej, mleko, mąkę, proszek do pieczenia i kakao. Całość dokładnie wymieszać i na samym końcu dodać wiśnie.
- KROK 3 Przełożyć do formy keksowej wyłożonej pergaminem i piec ok.25 minut w temperaturze 180°C, do suchego patyczka.
- KROK 4 Sos: śmietanę zagotować z laską wanilii, cukrem, cynamonem i przyprawą do piernika.
- KROK 5 Zdjąć z ognia, dodać żółtka i dalej podgrzewać, cały czas mieszając, aż sos zacznie gęstnieć.
- KROK 6 Ciasto czekoladowe z wiśniami podawać z sosem korzennym. Smacznego!