

Czekoladowiec z wiśniami



AGNIESZKA_B



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ramy cremefine do gotowania	100 ml
cukru pudru	16 dag
mąki pszennej tortowej	24 dag
mrozonych wiśni	20 dag
proszku do pieczenia	2 łyżeczki
sol	szczypta
jajek	6
octu	1/4 łyżeczki
czekolada gorzka	20 (wiśniowa)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W rondelku rozpuścić gorzka czekoladę z Ramą Cremefine do gotowania. Przestudzić. Białka oddzielić od żółtek i ubijać z dodatkiem szczypty soli. Gdy piana będzie sztywna dodać ocet. Cały czas ubijając dodawać kolejno cukier puder, żółtka, i rozpuszczoną czekoladę. Na samym końcu delikatnie wymieszać z przesianą wcześniej mąką połączoną z proszkiem do pieczenia oraz połączyć z wiśniami. Ciasto przełożyć na okrągłą blachę wyłożoną papierem do pieczenia i wstawić do piecyka nagrzanego do 180°C na około 40 minut.