

Murzynek z wisniami



CUKIERECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukier	1 i 1/2 szklanka
mąka tortowa	2 szklanki
margaryna	250 g
jajko	4 szt
kakao	3 łyżki
woda letnia	7 łyżkek
cukier puder	4 łyżki
galaretka wiśniowa	2 szt
wiśnie bez pestek	70 dag
czekolady mleczne	2 szt
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
Żelatyna wieprzowa Prymat	
serek homogenizowany	1.5 (śmietankowy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto:

Margarynę , cukier, kakao, wodę gotujemy i studzimy. Dodajemy żółtka, mieszamy. Białka ubić ze szczyptą soli dodać do masy . Następnie dodawać stopniowo mąkę wymieszana proszkiem do pieczenia. Masę wlać do kwadratowej formy i upiec. Upieczone zimne ciasto dzielimy na dwie części. Jedną część wkładamy do formy , wlewamy masę(lekko stężałą) i przykrywamy drugą część . Szybko odstawiamy do lodówki aby masa stężała.

Potem ciasto polewamy roztopioną czekoladą.

Masa:

Serek homogenizowany łączymy z cukrem pudrem wlewamy zimną ale płynną galaretką[galaretkę i żelatynę należy rozpuścić w 2 szklankach gorącej wody]. Masa ma płyną konsystencję, ale po schłodzeniu robi się sztywna. Dodajemy wiśnie i mieszamy.

Temperatura pieczenia ciasta : 180oC

Czas pieczenia: 45 minut.