

Ciasto z wiśniami



ILONA ALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	6 sztuk
masło roślinne	1 kostka
cukier	22 dag
mąka pszenna	1/2 kg
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
czekolada gorzka	1 kostka
wiśnie	25 dag
masło	1 łyżka
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 łyżka
sól	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka jaj utrzeć z miękkim masłem roślinnym i 10 dag cukru. Mąkę przesiać na stolnicę z proszkiem do pieczenia, na środku zrobić wgłębienie i wlać w nie masę z żółtek i masła. Zagnieść ciasto i podzielić je na dwie części. Czekoladę zetrzeć na proszek przy pomocy tarki jarzynowej o drobnych oczkach. Jedną część ciasta zagnieść ze startą czekoladą. Ciemne ciasto włożyć do zamrażali na 30 minut, zaś jasne wyłożyć na wysmarowanej tłuszczem i wysypanej bułką tartą blaszce. Na cieście ułożyć opłukane, osuszone i wydrylowane wiśnie. Ciemne ciasto wyjąć z zamrażalnika i zetrzeć jarzynówką na owoce. Z białek, pozostałego cukru i szczypty soli ubić sztywną pianę i wyłożyć ją na ciemne ciasto. Ciasto piec w temp. 180 stopni przez 60 minut.