






przepisy.pl

Ciasto z wiśniami bez pieczenia



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  °C

 forma do ciasta o średnicy 24 cm

Składniki:

ciasto

- serek pełnotłusty - 400 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- śmietana 36% - 500 mililitrów
- cukier puder - 200 gramów
- żelatyna w proszku - 1 łyżka
- przegotowana woda - 0.5 szklanek

kruszonka

- pokruszone biszkopty - 2.5 szklanki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 80 gramów
- cukier puder - 40 gramów

polewa wiśniowa

- wydrylowane wiśnie - 200 gramów
- cukier - 60 gramów
- mąka ziemniaczana (rozpuszczona w odrobinie wody) - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

1. Ubij śmietanę z cukrem pudrem. Łyżka po łyżce powoli dodawaj serek. Dodaj 100g kostki do pieczenia Kasia i wymieszaj ponownie. Żelatynę rozpuść w 1/2 szklanki przegotowanej wody, schłódź i dodaj do masy.
2. W rondlu rozpuść 80g kostki do pieczenia Kasia, dodaj do skruszonych biszkoptów, następnie wsyp cukier puder i wymieszaj.
3. Przelej masę serową do formy na warstwę pokruszonych biszkoptów. Całość wsadź na godzinę do lodówki.
4. W międzyczasie podgrzej wiśnie z cukrem pudrem, poczekaj aż cukier się rozpuści. Zmień konsystencję soku poprzez dodanie mąki ziemniaczanej wymieszanej z wodą, co pozostawi sok nienaruszonym (otrzymasz gęstą konsystencję).
5. Umieść sos na górze schłodzonego ciasta.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl