



przepisy.pl

Ciasto czekoladowe z wiśniami i bitą śmietaną



15 minut



Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów
- gorzka czekolada - 250 gramów
- jajka - 6 sztuk
- cukier - 0.75 szklanek
- mąka - 60 gramów
- śmietana 30 % - 200 mililitrów
- cukier puder - 2 łyżki
- śmietanka fix - 2 sztuki
- dżem wiśniowy - 1 sztuka

Wskazówki pieczenia:



40 minut



165 °C



Sposób przygotowania:

1. Ciasto: Rozpuścić czekoladę z Kasią i zostawić do wystygnięcia.
2. Żółtka oddzielić od białek. Z białek ubić pianę. Żółtka utrzeć z cukrem na puch. Dodać partiami czekoladę, następnie mąkę i pianę.
3. Foremkę wysmarować Kasią i posypać mąką krupczatką.
4. Przebrać masę i wstawić do nagrzanego do 165 stopni piekarnika.
5. Piec ok. 40 minut.
6. Bitą śmietana: ubić kremówkę z cukrem, dodać śmietan-fix.
7. Dżem podgrzać w rondelku na małym ogniu.
8. Połać ciasto ciepłą polewą przed podaniem.
9. Czekoladowe niebo w gębie-Smacznego !!!!

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