





# Ciasto Fale Dunaju z wiśniami

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180 °C 

## Składniki:

- jajka - 3 sztuki
- cukier - 150 gramów
- mleko - 180 mililitrów
- esencja waniliowa - 1 łyżeczka
- mąka pszenna - 300 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- sól - 1 szczypta
- proszek do pieczenia - 3 łyżeczki
- kakao - 30 gramów
- drylowane wiśnie z zalewy - 200 gramów
- mleko - 0.5 litrów
- cukier - 100 gramów
- esencja waniliowa - 1 łyżeczka
- mąka pszenna - 30 gramów
- mąka ziemniaczana - 40 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 250 gramów
- starta czekolada
- wiśnie

## Sposób przygotowania:

1. Rozgrzej piekarnik do 180°C Roztop Kasię na patelni, ostudź. Ubij pianę z białek ze szczyptą soli. Następnie stopniowo, nie przerywając ubijania, dosyp cukier (150 gram), dodaj żółtka, mąkę pszenną (300 gram) z proszkiem do pieczenia i 150 ml mleka. Na koniec dodaj roztopioną Kasię.
2. Masę podziel na dwie części. Pierwszą połowę wylej do kwadratowej formy o boku ok. 28 cm wyłożonej papierem do pieczenia. Do drugiej połowy ciasta dodaj kakao i 30 ml mleka, wymieszaj.
3. Masę kakaową wylej delikatnie na masę białą. Na wierzchu ułóż równomiernie wiśnie (jeśli używasz mrożonych, nie rozmrażaj ich wcześniej). Formę wstaw do piekarnika rozgrzanego do 180 °C i piecz ok. 30 minut lub do momentu, aż patyczek wbity w ciasto po wyciągnięciu będzie suchy. Wyjmij z pieca i ostudź.
4. Podgrzej w rondelku 250 ml mleka z cukrem (100 gram) i esencją waniliową, w pozostałych 250 ml mleka rozprowadź mąki (30 gram pszennej i 40 gram ziemniaczanej). Gdy mleko zacznie wrzeć, wlej roztwór z mąką i zagotuj budyń. Odstaw do wystudzenia.
5. Ubij mikserem Kasię (250 gram), a następnie, nie przerywając ubijania, łyżkami zacznij dodawać budyń.
6. Gotowy krem rozprowadź po upieczonym cieście i wstaw do lodówki do stężenia na około 30 minut. Posyp ciasto startą czekoladą, przechowuj w lodówce 2-3 dni.