





przepisy.pl

Ciasto marcepanowe z wiśniami



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 45 minut  160 °C 

Sposób przygotowania:

1. 150 g masy marcepanowej pokroić w kostkę. Oddzielić białka od żółtek 3 jajek.
2. Białka ubić na sztywną pianę, stopniowo dodając cukier. Dodać mąkę ziemniaczaną i delikatnie wymieszać.
3. Żółtka, pozostałe jajko, pokrojony marcepan i wyskrobane ziarenka z laski wanilii miksować przez ok. minutę na puszystą masę. Roztopić Kasię i razem z pianą z białek dodać do masy żółtkowej.
4. Podłużną formę wysmarować Kasią i obsypać bułką tartą.
5. Pozostały marcepan pokroić w kostkę, wiśnie odsączyć. Połowę ciasta wlać do formy, na nim rozsypać kostki marcepana i wiśnie. Zalać pozostałym ciastem.
6. Piec w 160 st.C przez ok. 45 min. Wystudzone cisto posmarować polewą czekoladową. Smacznego.

Składniki:

ciasto

- masa marcepanowa - 200 gramów
- laska wanilii - 1 sztuka
- jajka - 4 sztuki
- cukier - 50 gramów
- mąka ziemniaczana - 75 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 50 gramów
- wiśnie z kompotu - 100 gramów

wierzch

- polewa czekoladowa - 200 gramów

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