





przepisy.pl

Ciasto wiśniowe z pianką



 45 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 25 minut  170 °C 

Składniki:

- jajko - 4 sztuki
- cukier - 20 dekagramów
- mąka - 17 dekagramów
- kakao - 3 dekagramy
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- galaretka wiśniowa - 2 opakowania
- wydrylowane wiśnie - 2 słoiki
- krem do tortu smak ajerkoniak - 1 opakowanie
- polewa mleczna - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Jajka ubijać z cukrem i cukrem waniliowym. Pod koniec dodać przesianą przez sito mąkę, proszek do pieczenia i kakao.
2. Blachę wysmarować Kasią i wyłożyć papierem. Ciasto wylać do blachy i piec około 25 minut w temperaturze 170 stopni.
3. Ciasto pozostawić do ostygnięcia. Ugotować 2 galaretki w 750 ml wody.
4. Wiśnie odsączyć. Gdy ciasto ostygnie, przekroić je w połowie. Ciasto obłożyć dookoła obręczą (aby galaretka nie wypłynęła).
5. Na cieście poukładać wiśnie i zalać galaretką. Włożyć do lodówki, aby galaretka stwardniała.
6. Nałożyć drugą część ciasta. Krem zrobić wg instrukcji na opakowaniu. Nałożyć na ciasto. Polewę rozpuścić i polać równo powierzchnię ciasta.

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