





przepisy.pl

# Ciasto z bitą śmietaną



 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180 °C 

## Składniki:

### ciasto

- cukier - 1 szklanka
- mąka pszenna - 1 szklanka
- jajko - 6 sztuk
- kakao - 2 łyżki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

### bita śmietana

- śmietana 36% - 500 gramów
- smietana fix - 2 opakowania
- cukier puder - 4 łyżki

### dodatki

- Kostka do pieczenia Kasia** - 10 gramów
- wydrylowane wiśnie - 1 szklanka
- czekolada - 100 gramów

## Sposób przygotowania:

1. Ciasto: Białka ubić, stopniowo dodając cukier i żółtka. Wsypać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia oraz kakao. Ciasto wyłożyć na natłuszczaną blachę. Piec ok. 40 min. w temp. 180 stopni.
2. Bitą śmietaną: Śmietanę ubić z usztywniaczami i cukrem.
3. Ciasto z bitą śmietaną: Ostudzone ciasto przekroić wzdłuż. Jeden płat ciasta posmarować częścią bitej śmietany. Wcisnąć wiśnie, przykryć drugim kawałkiem ciasta. Posmarować pozostałą masą. Posypać startą czekoladą.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)