



60 minut



Łatwe

Wskazówki pieczenia:



0 minut



180 °C



Składniki:

ciasto

- jajko - 4 sztuki
- cukier puder - 0.75 szklanek
- mąka - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 1.5 łyżeczek
- kakao - 3 łyżki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 łyżka
- sok wiśniowy - 3 łyżki
- likier wiśniowy - 1 łyżka

masa

- wiśnie ze słoika - 2 szklanki
- cukier puder - 1 łyżka
- mąka kukurydziana - 2.5 łyżki
- likier wiśniowy - 1 łyżka
- tłusta śmietana - 2.25 szklanki
- wiórki czekoladowe - 1 szklanka

Sposób przygotowania:

1. Natłuścić 3 tortownice o średnicy 20 cm, wyścielić dna papierem do pieczenia przyciętym na wymiar.
2. Utrzeć jajka i cukier mikserem do uzyskania bardzo gęstej, białej masy.
3. Przesiać mąkę, dodać proszek do pieczenia i kakao. Dodawać powoli do masy jajecznej, mieszając metalową łyżką. Szybko wmieszać stopioną Kasię i wodę.
4. Wlać równe części ciasta do przygotowanych foremek i piec 20-25 minut w nagrzanym piekarniku (sprawdzać patyczkiem). Ciasto powinno być sprężyste, a brzeg odchodzić od formy. Zostawić na 2 minuty w foremkach, a potem przełożyć na druciany stojak. Zdjąć papier.
5. Zmieszać 2 łyżki soku wiśniowego z łyżką likieru wiśniowego i popryсkać ciasto, kiedy wystygnie.
6. Masa: Osączyć i wydrylować wiśnie.
7. Zostawić kilka sztuk do dekoracji.
8. Wlać 2/3 szklanki soku do rondla, dodać cukier i doprowadzić do wrzenia.
9. Mieszając, dodać mąkę kukurydzianą.
10. Mieszać, aż zgęstnieje.
11. Zostawić do całkowitego ostygnięcia.
12. Podczas studzenia mieszać, aby nie powstał kożuch.
13. Ubić śmietanę na sztywno. Zostawić 1/3 do reszty, delikatnie wmieszać zimny sok wiśniowy, wiśnie i likier.
14. Położyć jeden krążek ciasta na płaskim talerzu ozdobnym.
15. Posmarować masą wiśniową na grubość 1,5 cm, położyć drugie ciasto itd.
16. Posmarować wierzch i boki ciasta pozostawioną częścią bitej śmietany.
17. Boki i wierzch ciasta udekorować grubymi wiórami z czekolady.
18. Górę ciasta ozdobić odłożonymi wcześniej wiśniami.

