




Fale Dunaju z wiśniami

przepisy.pl



 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  200 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 250 gramów
- cukier - 250 gramów
- mąka - 500 gramów
- jajko - 7 sztuk
- proszek do pieczenia - 1 opakowanie
- kakao - 3 łyżki
- wiśnie - 1 opakowanie
- mleko - 0.25 litrów
- jajko - 3 sztuki
- cukier waniliowy - 2 opakowania
- cukier - 125 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 375 gramów
- gorzka czekolada - 2 opakowania
- Kostka do pieczenia Kasia** - 2 plastry

Sposób przygotowania:

1. Wszystkie składniki na ciasto (poza wiśniami i kakao) połączyć ze sobą i zrobić masę.
2. Połowę ciasta położyć na natłuszczoną blachę. Drugą połowę ciasta wymieszać z kakao i nałożyć na białe ciasto.
3. Wiśnie dobrze odsączyć i poukładać na ciasto, trochę powcisnąć je w ciasto. Piec w temperaturze 200 stopni przez 30 minut.
4. Krem: Mleko, jajka i cukier dobrze ubić i zagotować (dobrze mieszać, bo może się przypalić).
5. Gdy ostygnie, dodawać po trochę miękkiej Kasi i wymieszać.
6. Ciasto posmarować kremem. Polewa: rozpuścić czekolady z Kasią i posmarować ciasto.

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