





przepisy.pl

## kukulka z wiśniową nutką



 60 minut  Łatwe

### Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180 °C 

### Składniki:

- mąka pszenna - 6 łyżek
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- cukier - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 1.5 łyżeczek
- kakao - 3 łyżeczki
- Śmietanka 36% - 750 mililitrów
- mleczna czekolada - 2 opakowania
- gorzka czekolada - 1 opakowanie
- dżem wiśniowy - 1 opakowanie
- okrągłe biszkopty - 1 opakowanie
- wódka - 50 mililitrów
- kawa rozpuszczalna - 3 łyżki
- wydrylowane wiśnie - 1 szklanka

### Sposób przygotowania:

1. Biskopt: Białka oddzielamy od żółtek, ubijamy z cukrem do białości, aż będą sztywne, dodajemy żółtka, mieszamy, dodajemy mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i kakao, wylewamy na blachę, pieczemy 35 minut w temperaturze 180 stopni.
2. Po upieczeniu biskopt kroimy na pół, spód smarujemy dżemem wiśniowym, ubijamy 250 ml śmietanki, dodajemy wiśnie drążone i łyżkę kakao.
3. Tak przygotowaną masę wykładamy na biskopt z dżemem.
4. W kąpeli wodnej rozpuszczamy czekolady, można dodać kilka łyżek mleka. Na masie kakaowej układamy biszkopty jeden przy drugim, nasączamy wódką zmieszaną z kawą rozpuszczalną i smarujemy biszkopty czekoladą tak, aby wszystkie je przykryła.
5. Na czekoladę ubijamy resztę śmietanki, wykładamy na biszkopty z czekoladą, przykrywamy drugim biskoptem, smarujemy go śmietaną i ewentualnie startą czekoladą, jak kto lubi.
6. Ciasto smakuje najlepiej dopiero na drugi dzień, smacznego :)

---

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)