
 60 minut  Trudne

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  170 °C 

Składniki:

ciasto

- mąka - 2.5 szklanki
- śmietana 18% - 200 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 200 gramów
- jajko - 1 sztuka
- cukier - 50 gramów
- wódka - 1 łyżka
- sól - 1 szczypta
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

nadzienie

- wiśnie z kompotu - 2 puszki

masa

- tłusta śmietana 36% - 500 gramów
- kwaśna śmietana 18% - 500 gramów
- cukier - 100 gramów
- żelatyna - 3 łyżeczki

Sposób przygotowania:

1. Wykonanie: Wszystkie składniki ciasta połączyć i szybko zagnieść ciasto. Ciasto formujemy w kulę, owijamy w folię aby nie obeschło i wkładamy do lodówki na ok. 2 godziny.
2. W tym czasie należy wiśnie bardzo dokładnie odcedzić z soku. Wyjąć ciasto z lodówki i podzielić na 15 równych części (jeżeli robimy jedno duże ciasto) lub na 12 (jeżeli robimy 2 mniejsze).
3. Każdą część rozwałkować na prostokąt o długości ok. 25-30 cm i szerokości ok. 9-10 cm. Na długim brzegu prostokąta układać wzdłuż, wiśnie, jedna przy drugiej.
4. Zawinąć i zlepić. Ma powstać rulonik z wiśniami w środku. Końce ruloników dobrze zacisnąć. Piec w piekarniku nagrzanym do 170 st. około 15-25 min. aż się zarumienią. Po upieczeniu, odstawić do pełnego wystudzenia.
5. Przygotowanie masy śmietanowej: Śmietanę 36% ubijamy na sztywno. Śmietanę kwaśną utrzeć z cukrem i połączyć z rozpuszczoną żelatyną. Do całości dodać ubitą kremówkę i delikatnie wymieszać.
6. Gdy masa zacznie tężeć przekładać nią ruloniki tworząc trójkąt. W kolejności 3,2,1. Po złożeniu mamy dwa ciasta. Ciasto chłodzić przez noc w lodówce! Smacznego!