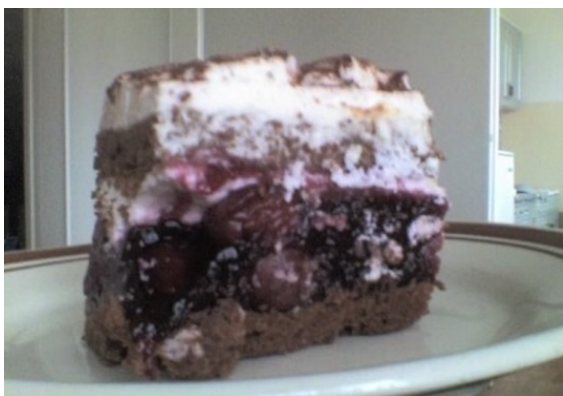




Owocowa pychotka

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  160 °C 

Składniki:

biskopt

- jajko - 4 sztuki
- cukier - 1 szklanka
- kakao - 2 łyżki
- mąka - 1.5 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- woda - 8 łyżek
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

masa

- wydrylowane wiśnie - 1 puszka
- galaretka wiśniowa - 3 opakowania
- kremówka - 700 mililitrów
- cukier puder - 1 łyżka
- cukier waniliowy - 0.5 opakowań
- żelatyna - 2 łyżeczki

wierzch

- rum do nasączenia biskoptu - 3 łyżki
- gorzka czekolada - 1 sztuka

Sposób przygotowania:

1. Spód: białka ubić na sztywną pianę.
2. Stopniowo, na przemian, nie przerywając ubijania dodawać cukier i żółtka.
3. Następnie dodać rozpuszczoną Kasię z wodą i lekko trzepać ciasto.
4. Na koniec wsypać przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia i kakao.
5. Wszystko delikatnie wymieszać.
6. Uwaga: gdy dodawałam Kasię z wodą, mąkę z proszkiem i kakao miksowałam na najmniejszych obrotach.
7. Biskopt piec w tortownicy o średnicy 26 cm.
8. Wiśnie odsączyć, a do soku dolać tyle wody, aby uzyskać 3/4 litra płynu.
9. Odląć trochę soku i w zimnym soku rozpuścić galaretki.
10. Resztę soku doprowadzić do wrzenia, dodać rozprowadzoną galaretkę i chwilę gotować na wolnym ogniu.
11. Następnie wrzucić wiśnie, całość chwilę mieszać i odstawić z ognia do zastygnięcia.
12. Śmietanę ubić na sztywno, pod koniec ubijania dodać cukier puder, cukier waniliowy oraz żelatynę ostudzoną, rozpuszczoną w niewielkiej ilości wody.
13. Upieczony biskopt przekroić na połowę i skropić rumem.
14. Na pierwszym blacie biskoptu układać na nim kulkami galaretkę, a luki uzupełniać kulkami bitej śmietany.
15. Następnie położyć na to drugi blat, a na nim tak samo kulki galaretki i bitej śmietany.
16. Wierzch posypać tartą czekoladą.
17. Ciasto wstawić do lodówki dla lepszego stężenia.

