



 60 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  170 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 375 gramów
- galaretka wiśniowa - 1 opakowanie
- budyń waniliowy bez cukru - 1 opakowanie
- wydrylowane wiśnie - 50 dekagramów
- kompot wiśniowy - 500 mililitrów
- cukier - 0.5 szklanek
- polewa czekoladowa - 1 opakowanie
- jajko - 5 sztuk
- mąka - 1 szklanka
- ocet - 1 łyżka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

1. Biskopt: z białek ubić sztywną pianę, następnie nadal ubijając dodawać stopniowo cukier (1 szklankę) i żółtka. Wymieszać pianę z octem oraz mąką i proszkiem. Wylać ciasto na natłuszczoną blachę, piec ok. ½ h w nagrzanym do 170 stopni piekarniku.
2. Krem: połowę kompotu zagotować i rozpuścić w nim galaretkę. Pozostały zimny kompot wymieszać z proszkiem budyniowym a następnie z płynną galaretką i mieszając zagotować.
3. Kasie utrząć z cukrem na puszysty krem. Wciąż ucierając dodawać po łyżce ostudzonej masy galaretkowo-budyniowej (ale nie oziębionej). Na koniec wymieszać z wiśniami. Masę rozsmarować na cieście, polewać polewą. Smacznego!