



Wiśniowa pychotka

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 25 minut  170 °C 

Składniki:

- jajko - 6 sztuk
- cukier - 6 łyżek
- mąka - 6 łyżek
- proszek do pieczenia - 0.5 łyżeczek
- śmietana kremówka - 250 mililitrów
- galaretka - 1 opakowanie
- wydrylowane wiśnie - 1 unit
- jajko - 2 sztuki
- cukier puder - 0.5 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta
- spirytus - 25 mililitrów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Białka ubić, dodać cukier i nadal ubijać. Dodać żółtka i jeszcze ubijać.
2. Następnie dodać mąkę pszenną i proszek do pieczenia. Delikatnie wymieszać.
3. Ciasto wylać do wysmarowanej Kasią formy. Włożyć do nagrzanego piekarnika i piec około 25 minut w temperaturze 170 °C.
4. Galaretkę rozpuścić w 1 szklance wody. Ubić kremówkę, pod koniec ubijania wlać cienkim strumieniem tężejącą galaretkę.
5. Kiedy pianka zacznie lekko tężeć wyłożyć na biszkopt. Na wierzch nałożyć wiśnie i zalać drugą galaretką.
6. Zamiast pianki można zrobić krem maślany: Jajka ubijać z cukrem, cukrem waniliowym i solą w kąpieli wodnej tak długo aż masa zbieleje, powiększy znacznie swoją objętość i będzie bardzo ciepła.
7. Po ubiciu odstawić do przestudzenia.
8. Kasię o temp. pokojowej ucierać mikserem do białości i dodawać powoli po jednej łyżce masę jajeczną.
9. Na koniec powolutku dodać spirytus.
10. Wyłożyć na biszkopt, udekorować owocami i zalać galaretką.

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