



Wiśniowe ciasto

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 10 gramów
- mąka - 1.5 szklanek
- cukier - 0.5 szklanek
- zagęszczone mleko słodzone - 0.5 szklanek
- jajka - 4 sztuki
- ciemne kakao - 2 łyżki
- proszek do pieczenia - 1 opakowanie
- cukier waniliowy - 1 opakowanie

masa

- Kostka do pieczenia Kasia** - 20 dekagramów
- cukier puder - 0.5 szklanek
- wiśnie wydrylowane - 40 dekagramów
- polewa czekoladowa - 1 opakowanie
- koniak lub spirytus

Sposób przygotowania:

1. Dzień przed przygotowaniem ciasta wiśnie namoczyć w koniaku lub w spirytusie. Podane składniki ciasta wymieszać. Przełożyć do posmarowanej Kasią i wyłożonej papierem do pieczenia tortownicy i upiec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni C.
2. Z upieczonego ciasta delikatnie ściąć wierzch i odłożyć na bok.
3. Z pozostałego ciasta wybrać środek, pozostawiając około 1 cm ciasta na spodzie i na bokach.
4. Wyjęte ciasto pokruszyć jak najdrobniej. Kasię utrzeć z cukrem na puszysty krem.
5. Dodać wiśnie i pokruszone kawałki ciasta. Dokładnie wymieszać.
6. Kremową masę wiśniową wyłożyć na ciasto w tortownicy, nakryć ściętym wierzchem.
7. Wierzch można posmarować pozostałą masą, poleać polewą czekoladową i udekorować wiśniami. Uwaga: Jeżeli ciasto będą jadły także dzieci, alkohol można zastąpić syropem wiśniowym.

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