



Wiśniowy sad

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  175 °C 

Składniki:

- cukier - 1 szklanka
- kakao - 0.6 szklanek
- melasy - 1 łyżka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów
- jajko - 2 sztuki
- aromat śmietankowy - 1 unit
- soda oczyszczona - 1.5 łyżeczek
- sól - 0.5 łyżeczek
- mąka - 1.6 szklanek
- aromat waniliowy - 1 unit
- maślanka - 1.5 szklanek
- wiśnie z kompotu - 2 opakowania
- serek mascarpone - 226 gramów

Sposób przygotowania:

1. Rozgrzać piekarnik do 175 stopni C.
2. Dwie tortownice o średnicy 20 cm wyłożyć papierem lub wysmarować Kasią i obsypać mąką.
3. Wymieszać mąkę, kakao, sól i sodę.
4. Utrzeć Kasię z cukrem, dodać jajka ubite z aromatem śmietankowym i melasą.
5. Płynną masę wlać do mąki i mieszać, dodając powoli maślanke.
6. Powstałą gładką masę przelać do foremek i piec około 40 minut.
7. Upieczone spody pozostawić do całkowitego ostygnięcia (najlepiej na całą noc).
8. Błaty ciasta przekroić nitką tak, by powstały cztery placki.
9. Wydrylowane wiśnie odsączone z kompotu wymieszać z serkiem mascarpone.
10. Przełożyć blaty ciasta owocami.
11. Wierzch ciasta można poleać polewą z wiśniowego jogurtu i udekorować wiśniami.
12. Pozostawić na 12 godzin w lodówce przed podaniem.

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