

Biskoptowe wiśniowo-kawowe z ricottą



Autor: **babcitereskiciasta**
Przepisów: **485** Ocena: **6322**



> 6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- BISKOPT MAKOWY:
- -4 jajka -2 łyżki wody -3/4 szklanki cukru
- -80 g.mąki tortowej -100 g.zmielonego maku -1 łyżeczka proszku do piecz.
- MASA WIŚNIOWA:
- -1 słoik drylowanych wiśni -3 czubate łyżki cukru
- -1 budyń wiśniowy -1 kisiel wiśniowy -1 galaretkę wiśniową
- KREM KAWOWO-SEROWY
- -330 ml. śmietanki 30 % -100 g.cukru pudru -1 śmietan-fix
- -1 serek ricotta-250 g. -4 łyżeczki żelatyny -1/3 szklanki wody
- -1 łyżka kawy rozpuszczalnej -1/3 szklanki wody
- DO POSYPANIA:mielone orzechy

Sposób przygotowania:

- 1 biskopt-Białka ubić z zimną wodą potem cukrem. Następnie dodawać po żółtku i ubijać. Potem przesiewać mąkę z proszkiem do jajek i mieszać już łopatką. Na koniec wmieszać suchy mielony mak. Wylać do blaszki 25x42cm. wyłożonej papierem. Piec ok. 25-30 min. w 175 *C.
masa-Wiśnie odsączyć,sok uzupełnić do 1 l. Rozmieszać budyń z kisiel z ok.1 szklanką tego soku. Resztę zagotować z cukrem i ugotować kisielo-budyń.Odstawić i w gorącym budyniu rozmieszać galaretkę. Odstawić do lekkiego przestygnięcia i wyłożyć na biskopt. Na masie rozsypać wiśnie. Schłodzić w lodówce.



- 2 krem-Kawę rozmieszać z gorącą wodą. Żelatynę tak samo rozmieszać z gorącą wodą a następnie wlać do ciepłej kawy i wymieszać. Odstawić do letniego. Śmietankę ubić z pudrem potem śmietan-fixem. Następnie dodawać porcjami serek (z 4 x) i zmiksować. Na koniec wlewać żelatynę z kawą i krótko zmiksować. Wylać na wiśnie. Posypać mielonymi orzechami albo jak kto woli.



Twoje notatki do przepisu: