

# Ciasto Cherry

Autor: **Kasia87**Przepisów: **10** Ocena: **134**

5-6 os.



60 min



średnie



przystępne

## Składniki:

- BISZKOPT CIEMNY:
  - Jajka 3 szt
  - cukier 1/2 szkl
  - mąka 2/3 szkl
  - olej 4 łyżki
  - kakao 1,5 łyżki
  - ocet 1/2 łyżki
  - proszek do pieczenia 1/2 łyżki
- BISZKOPT MAKOWY:
  - białka 4 szt
  - cukier 3/4 szkl
  - ocet 1 łyżeczka
  - mąka pszenna 1 łyżka
  - mąka ziemniaczana 1 łyżka
  - mak 3 łyżki
- MASA BUDYNIOWA:
  - mleko 500ml
  - budyń waniliowy 2 op
  - cukier waniliowy 1 op
  - cukier 2 łyżki
  - masło 200g
- DODATKOWO:
  - wiśnie w syropie 1 litr
  - woda 200 ml
  - galaretka wiśniowa 3 op
  - wódka wiśniówka 50ml
  - kuleczki zbożowe do dekoracji

## Sposób przygotowania:

- 1 Biskopt ciemny: Żółtka oddzielam od białek. Białka ubijam na sztywno. Nie przerywając miksowania dodaję kolejno cukier, żółtka, olej, mąkę, kakao, ocet oraz proszek do pieczenia. Ciasto wykładam na blaszkę o wymiarach 24cmx24cm, wyłożoną papierem do pieczenia. Piekę około 30 minut w temperaturze 180 stopni. Przystudzony biskopt nasączam wódką wiśniówką.
- 2 Biskopt makowy: Białka ubijam na sztywno. Nadal ubijając stopniowo dodaję cukier oraz ocet. Następnie dodaję mąkę pszenną oraz mąkę ziemniaczaną. Na końcu wsypuję mak. Delikatnie mieszam. Ciasto wykładam na blaszkę (wymiary 24cm x 24cm), wyłożoną papierem do

pieczenia. Piekę około 25 minut w temperaturze 170 stopni.

- 3 Masa budyniowa: Z mleka odlewam 150ml. Pozostałe mleko gotuję razem z cukrem i cukrem waniliowym. W odlanym mleku mieszam budynie. Masę wlewam do gotującego się mleka. Mieszam i gotuję przez 2-3 minuty. Odstawiam do przestudzenia. Masło ucieram na puszystą masę. Dodaję zimny budyń i razem ucieram. Masę wykładam na biszkopt ciemny, wyrównuję. Masę przykrywam biszkoptem makowym.
- 4 Wiśnie razem z syropem przelewam do garnka. Wlewam wodę i zagotowuję. Do wrzących owoców wsypuję galaretki. Mieszam i odstawiam do przestudzenia. Gęstniejące owoce wykładam na wierzch ciasta. Odstawiam do stężenia. Wierzch ciasta posypuję kuleczkami zbożowymi.

Twoje notatki do przepisu: