

Ciasto czekoladowe z wiśniami



Autor: SeanF

Przepisów: 1 Ocena: 2



3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- jajka, 6
- masło, 225 g
- 3, tabliczki czekolady Wedel deserowa
- 225 g, cukru
- 4 łyżki, maki
- 4, łyżki mielonych migdałów wcześniej lekko podprażyć na patelni a
- 2 łyżeczki, proszku do pieczenia
- 1 paczka, mrożonych wiśni hortex wcześniej moczonych w alkoholu tak z 3 g
- 3 łyżki czubate, śmietany kremówki (36%)
- 200 g, śmietany kremówki (36%)

Sposób przygotowania:

- 1 Jajka rozdzielić. Masło i czekoladę rozpuścić w garczku lub mikrofalowce. Żółtka ubić z cukrem na puszystą masę. Do masy żółtkowej dodać maki, migdały i proszek do pieczenia, wymieszać i dodać roztopione masło z czekoladami i wymieszać. Dodać śmietanę też wymieszać. Białka ubić na sztywno i sztywną pianę z białek wymieszać delikatnie łyżką. Do ciasta dodać odcedzone z alkoholu wiśnie obtoczone w mące - wymieszać. Wylać na 26 cm foremkę, piec w temperaturze 180-200 stopni do max 50 - 60 min na termoobiegu, polać polewą czekoladową. Należy sprawdzać patyczkiem - musi być suchy.

Twoje notatki do przepisu: