

Ciasto kakaowe z masą budyniowo-wiśniową

Autor: **ErJot**Przepisów: **625** Ocena: **5217**

5-6 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- biskopt:
- jajka 6 szt
- cukier 1 szklanka
- mąka pszenna 0,5 szklanki
- mąka ziemniaczana 0,5 szklanki
- proszek do pieczenia 1 łyżeczka
- kakao 3 łyżki
- olej 3 łyżki
- woda 3 łyżki
- masa/krem:
- budyń śmietankowy 1 opakowanie
- mleko 2 szklanki
- wiśnie bez pestek 2 szklanki
- masło 20 dag
- cukier do smaku
- dodatkowo:
- cukier puder do dekoracji
- sok z wiśni 0,5 szklanki
- tłuszcz do formy

Sposób przygotowania:

- 1 Biskopt: jajka wbijamy do miseczki, dodajemy cukier i ubijamy ok. 10 min. na jasną masę. Następnie dodajemy wymieszane i przesiane przez sito mąki /pszenną i ziemniaczaną/ proszek do pieczenia i kakao. Delikatnie mieszamy. Na koniec dodajemy olej i wodę i ponownie mieszamy.
Gotowe ciasto przekładamy na natłuszczoną blaszkę, wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni C i pieczemy ok. 30 min.
Upieczone ciasto wyjmujemy z piekarnika i odstawiamy do całkowitego wystudzenia - na kilka godzin a najlepiej na całą noc.



- 2 Przygotowujemy masę: budyń gotujemy zgodnie z przepisem na opakowaniu i odstawiamy do wystudzenia.

Miękkie masło ucieramy z dodawanym małymi porcjami budyniem na jasną jednolitą masę. Do masy dodajemy cukier według uznania tzn. jeśli używamy wiśni świeżych lub z nalewki są one raczej kwaśne więc musimy dodać cukru więcej. Jeśli użyjemy owoców z kompotu będą one słodsze i cukru możemy dodać mniej.

Na koniec do masy dodajemy odsączone wydrążone wiśnie i delikatnie mieszamy.



- 3 Biskopt przekrawamy na dwa blaty i nasączamy sokiem z wiśni lub kompotem /w wersji dla dorosłych możemy do nasączenia dodać alkohol/ .



- 4 Na jeden blat wykładamy przygotowaną masę, równomiernie rozsmarowujemy i przykrywamy drugim blatem. Odstawiamy na godzinę do lodówki. Przed podaniem posypujemy cukrem pudrem.



Twoje notatki do przepisu: