

Ciasto wiśniowo-czekoladowe



Autor: **amelia1204**
Przepisów: 8 Ocena: 95

> 6 os. 30 min średnie przystępne



Składniki:

- Ciemny biszkopt:
- jajka, 6 szt
- cukier, 6 łyżek
- Mąka pszenna, 4 łyżki kopiaste
- Kartoflanka, 4 łyżki
- proszek do pieczenia, 1 łyżeczka
- kakao, 1-2 łyżki
- olej, 4 łyżki
- KREM:
- Śmietana kremówka, 0,5 l
- serek homogenizowany waniliowy, 30-35 dag
- cukier puder, 1-2 łyżki
- żelatyna spożywcza, 3 łyżeczki płaskie
- wiśnie drylowane, 1 duży słoik (1l)
- wódka do namoczenia wiśni
- gorzka czekolada, do dekoracji

Sposób przygotowania:

- 1 Wiśnie odsączyć i zalać wódką na noc- sok z wiśni zostawić. Jaja z cukrem ubić do białości, dodać mąkę przesianą z proszkiem i kakao- delikatnie wymieszać, dodać olej- wylać na blachę i piec ok.20 min. w 150-160 stopniach.
- 2 Wiśnie odsączyć z alkoholu- odłożyć kilkanaście do dekoracji, wódkę wymieszać pół na pół z sokiem z wiśni (ok.pół szklanki żeby było) i nasączyć przekrojony biszkopt. Żelatynę namoczyć w 4-5 łyżkach wody i rozpuścić w kąpieli wodnej. Śmietanę ubić z cukrem, dodać serek i letnią żelatynę.
- 3 Na połowę biszkoptu wyłożyć 3/4 kremu, powciskać wiśnie, przykryć drugim ciastem. Wyłożyć resztę kremu, ułożyć wiśnie (tak by na każdy kawałek ciasta przypadła 1 wiśnia) a na wierzch zetrzeć grubą warstwę gorzkiej czekolady- schłodzić.
- 4 Ciasto robię w formie o wymiarach 24 na 39cm

Twoje notatki do przepisu: