

Ciasto z wiśniami i kremem



Autor: **AnalizaSmaku**
Przepisów: **69** Ocena: **741**



> 6 os.



> 60 min



średnie



tanie

Składniki:

- 5 jajek
- 3/4 szklanki mąki pszennej
- 1/4 szklanki mąki ziemniaczanej
- pół łyżeczki proszku do pieczenia
- 3/4 szklanki cukru
- 800 g wiśni mrożonych bez pestek (2 opakowania)
- 1,5 opakowania galaretki wiśniowej
- 400 g serka sernikowego
- 300 ml śmietanki 30% lub 36%
- 180 g jogurtu naturalnego
- 6-7 łyżek cukru pudru
- 2 łyżeczki cukru waniliowego
- 3 łyżeczki żelatyny + odrobina gorącej wody
- 5-6 kostek czekolady
- odrobina soku z cytryny
- do nasączenia: szklanka wody, łyżeczka cukru i łyżeczka soku z cytryny

Sposób przygotowania:

- 1 **BISZKOPT:** Najlepiej upiec dzień wcześniej lub przynajmniej kilka godzin, żeby mógł dobrze wystygnąć. Białka oddzielamy od żółtek i ubijamy na sztywną pianę razem z cukrem. Cały czas miksując zaczynamy dodawać po jednym żółtku. Kiedy żółtka połączyły się z pianą, wyłączamy mikser. Mąki i proszek mieszamy i przesiewamy partiami do masy jajecznej oraz starannie wszystko razem łączymy, tak aby nie powstały grudki. Masę przekładamy do tortownicy (24 cm) i pieczemy przez około 20 minut w 180 stopniach (do suchego patyczka. Upieczony biszkopt rzucamy o podłogę z wysokości około 50 cm i wkładamy z powrotem do wyłączanego piekarnika na 15 minut. Później piekarnik otwieramy i całkowicie studzimy biszkopt.

Dokładny przepis na biszkopt tutaj:

<https://analizasmaku.pl/biszkopt-idealny/>

lub tutaj:

<https://smaker.pl/przepis-biszkopt-idealny,169867,analizasmaku.html>

Z wystudzonego biszkopta skrawamy górę, tak aby był grubości około 4-5 cm i umieszczamy go ponownie w tortownicy. Do szklanki wlewamy przegotowaną wodę, dodajemy łyżeczkę cukru i soku z cytryny. Taką mieszanką nasączamy dokładnie biszkopt miejsce przy miejscu.

- 2 WIŚNIE: Wiśnie wsypujemy do garnka i pozostawiamy do rozmrożenia. Możemy je także lekko podgrzewać na najmniejszym ogniu i często mieszać, wtedy szybciej się rozmrożą i zaczną puszczać sok. Stopniowo zwiększamy ogień i zagotowujemy owoce w soku, który powstał. Gdy zaczynają wrzeć, wsypujemy galaretkę i dokładnie mieszamy do rozpuszczenia. Następnie wyłączamy gaz i pozostawiamy całość do wystudzenia. Aby przyspieszyć cały proces, można przełożyć wiśnie z gorącego garnka do innej miski, a kiedy lekko przestygną, włożyć do lodówki. Tężenie powinno potrwać około 2 godzin. Kiedy wiśnie są już bardzo gęste i zaczynają tężeć, wykładamy je na biszkopt i równo rozsmarowujemy, a następnie tortownicę wkładamy do lodówki do całkowitego stężenia.
- 3 KREM: W tym czasie przygotowujemy krem. Żelatynę zalewamy odrobiną gorącej wody i dokładnie mieszamy do rozpuszczenia. Do miski wrzucamy serek, jogurt, cukier puder i cukier waniliowy i odrobinę soku z cytryny. Wszystko razem miksujemy. W osobnej misce ubijamy śmietanę na sztywno. Następnie do serka wlewamy żelatynę i jeszcze raz wszystko miksujemy. Na zakończenie dodajemy ubitą śmietanę i delikatnie mieszamy masę łyżką. Tak przygotowany krem wykładamy na wiśnie i wstawiamy do lodówki na kilka godzin, a najlepiej na całą noc aby dobrze stężał. Przed podaniem posypujemy ciasto obficie startą na drobno czekoladą.

Twoje notatki do przepisu: