

Fale Dunaju



Autor: **lasuch-09**
Przepisów: **46** Ocena: **1453**

 > 6 os.  15 min  średnie  przystępne

Składniki:

- Mąka pszenna, 2 szklanki
- cukier, 1 szklanka
- olej, 1/2 szklanki
- mleko, 1/2 szklanki+2 łyżki
- jajka, 3 szt.
- cukier waniliowy, 16 g
- kakao, 2 czubate łyżeczki
- proszek do pieczenia, 3 łyżeczki
- sól, szczypta
- wiśnie drażone, 1/2 słoika

Sposób przygotowania:

- 1 Oddzielić białka od żółtek. Białka ubić na sztywną pianę ze szczyptą soli. Stale miksując dodawać stopniowo cukier i cukier waniliowy, a następnie żółtka. Wlewać stopniowo olej i mleko. Na końcu dodawać stopniowo mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia.
- 2 Ciasto podzielić na dwie części. Do jednej dodać 2 łyżeczki kakao i 2 łyżki mleka. Zmiksować.
- 3 Na małą blaszkę wyłożoną papierem do wypieków wylać jasne ciasto, a na nie równomiernie ciasto kakaowe. Następnie w odstępach ca 3 cm układać wydrażone wiśnie. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 st. C na ca 30 min.
- 4 Po wystudzeniu posmarować masą budyniową (Ugotować trochę gęściejszy budyń śmietankowy, a po wystudzeniu zmiksować z 1/2 kostki miękkiego masła).
- 5 Na krem można wylać polewę czekoladową, lub posypać startą czekoladę. Ja wykonałam wersję mniej kaloryczną, czyli bez dodatków na kremie.

Twoje notatki do przepisu: