

Pijana wiśnia

Autor: **Gabi16**Przepisów: **56** Ocena: **1095**

> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- CIASTO:
- 10 jajek
- 3/4 szklanki cukru
- 3 łyżki przesianego kakao
- 3/4 szklanki mąki
- 1 łyżeczkę proszku do pieczenia
- KREM:
- 40 dag masła
- 1 puszka słodkiego mleka skondensowanego
- 3 łyżki kakao

Sposób przygotowania:

- 1 Wykonanie ciasta: Białka ubić z cukrem ,dodać żółtka i resztę składników. Ciasto ma mieć konsystencję gęstej śmietany. Wylewamy je na formę wysmarowaną tłuszczem wysypaną bułką tartą .Ciasto piec 40 minut w temperaturze 200 . Po upieczeniu zostawić do wystygnięcia. Dwie szklanki wiśni bez pestek zalać koniakiem lub wódką i odstawić na całą noc.
- 2 Wykonanie masy: Masło utrzeć i dodawać po trochu mleko. Na koniec dodać kakao. Odkroić cienko wierzch ciasta i odłożyć. Wybrać wnętrze ciasta i rozdrobnić rękami do masy. Rozdrobnione ciasto wymieszać z masą dodać wiśnie i pokrojone orzechy. Jeżeli masa jest zbyt sucha możemy dodać soku z wiśni. Masę włożyć do ciasta i przykryć odkrojonym wierzchem. Polać polewą.

Twoje notatki do przepisu: