

Wieniec drożdżowy z wiśniami



Autor: **Iza84**

Przepisów: **13** Ocena: **79**



> 6 os.



60 min



średnie



tanie



Składniki:

- Rozczyn:
- 35 g świeżych drożdży
- 250 ml mleka
- 3 łyżki mąki pszennej
- 1,5 łyżki cukru kryształ
- Ciasto:
- 500 g mąki pszennej
- 4 jajka
- 75 g margaryny
- 100 g cukru kryształ
- 1 płaska łyżeczka soli
- Dodatkowo:
- 200 g wiśni
- 100 g gorzkiej czekolady
- 1 łyżka śmietany 18%
- płatki migdałowe

Sposób przygotowania:

- 1 Rozczyn - 250 ml mleka podgrzać w rondelku. Drożdże rozkruszyć i połączyć z 1,5 łyżki cukru i 3 łyżkami mąki i zalać ciepłym mlekiem. Składniki wymieszać do momentu, aż się połączą i konsystencją będą przypominać gęstą śmietanę. Zaczyn przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce na 15 - 20 minut do wyrośnięcia.
- 2 Margarynę przełożyć do rondelka i roztopić na wolnym ogniu. Odstawić do ostudzenia.
- 3 Przesiać 500 g mąki wraz z solą do miski. Do drugiej miski wbić 3 żółtka i 1 jajko, dodać 100 g cukru, cukier waniliowy i ubić kogel mogel. Następnie do przesianej mąki wlać ubite jajka, margarynę. Na koniec dołożyć wyrośnięty zaczyn i wyrobić ciasto. Ponownie odstawić do wyrośnięcia.
- 4 Wiśnie wypłukać i wydrylować. Na koniec posypać 2 - 3 łyżkami cukru.
- 5 Czekoladę rozpuścić w kąpieli wodnej, na koniec dodać 1 łyżkę śmietany i dokładnie wymieszać.
- 6 Wyrośnięte ciasto zagnieść i rozwałkować na owalny placek. Ciasto posmarować 3/4 roztopioną czekoladą i rozłożyć wiśnie. Ciasto zwinąć w roladę i przełożyć na blachę forując wieniec. Nożem zrobić nacięcia na całej roladzie. Na koniec wierzch ciasta delikatnie posmarować białkiem i obficie posypać płatkami migdałowymi.

Piec około 45 minut w temperaturze 180 - 200 stopni C.

7 Po upieczeniu wierzch ciasta poleć pozostałą czekoladą.

Twoje notatki do przepisu: