

Wiśniowe ciasto



Autor: **zewaewa**

Przepisów: **140** Ocena: **1060**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Biskopt :
- 8 jajek
- 6 łyżek mąki pszennej typ 500 (lub tortowej 450)
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 3/4 szk cukru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- Wiśnie :
- 1,2 kg wiśni
- 3 galaretki wiśniowe lub truskawkowe
- opcjonalnie 1 szk wody
- Śmietana :
- 250 g serka mascarpone
- 330 ml śmietanki 30 %
- cukier do smaku
- 1 fix do śmietany (mały)

Sposób przygotowania:

- 1 Białka ubić z cukrem na sztywno.
Dodawać po jednym żółtku i mieszać.
Potem dodawać przesiane przez sito mąki z proszkiem do pieczenia i delikatnie mieszać.
Blaszkę o wymiarach 34 x 24 cm wyłożyć papierem do pieczenia.
Wyłożyć do niej ciasto i piec biskopt w 160 stopniach przez 40 minut.
Potem z wysokości około 50 cm upuścić blaszkę z biskoptem i wystudzić go.
Zimny wyjąć z blaszki i przekroić na dwa placki.
- 2 Wiśnie wydrylować i wrzucić do garnka.
Gotować do miękkości wiśni (gdyby było za mało soku dolać szklanę wody i zagotować).
Wyłączyć ogień pod garnkiem i wsypać galaretki, dokładnie wymieszać.
Zostawić masę wiśniową do stężenia.
Gdy stężeje biskopt nasączyć wodą z sokiem z cytryny i wyłożyć wiśnie.
Rozprowadzić po biskopcie i zakryć drugim plackiem, nasączyć.
- 3 Śmietanę ubić z mascarpone i cukrem wymieszanym z fixem.
Gotową śmietankę wyłożyć na ciasto i schłodzić je około godzinę w lodówce.

Twoje notatki do przepisu: