

Ciasto Cherry



Autor: **Kasia87**

Przepisów: **10** Ocena: **178**



5-6 os.



60 min



średnie



przystępne

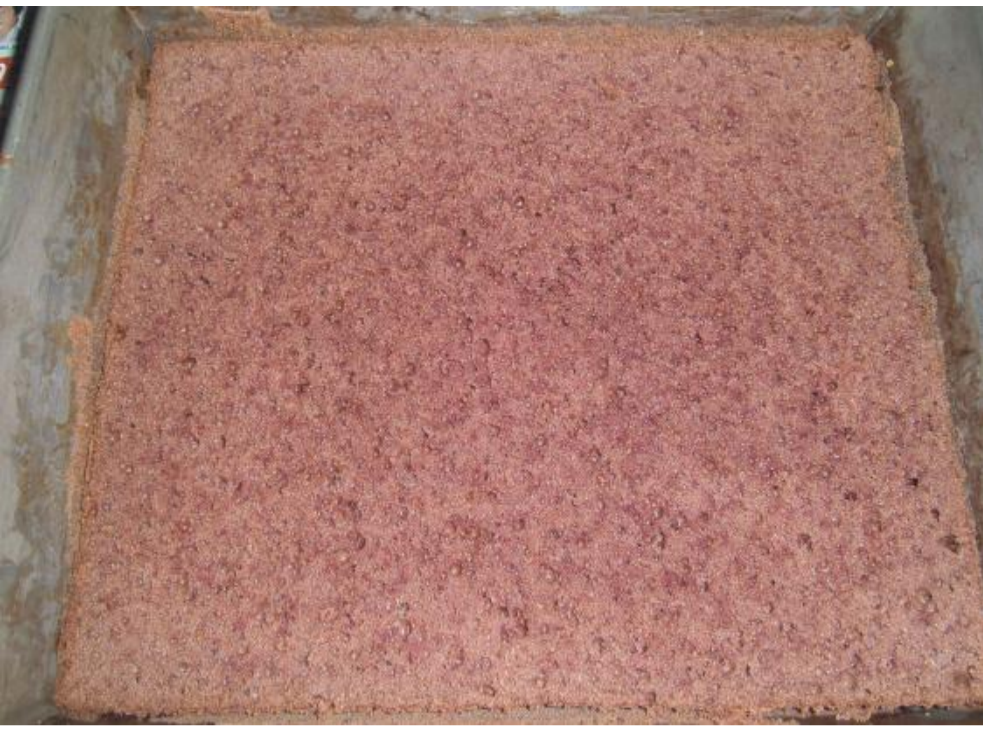


Składniki:

- **BISZKOPT CIEMNY:**
- Jajka 3 szt
- cukier 1/2 szkl
- mąka 2/3 szkl
- olej 4 łyżki
- kakao 1,5 łyżki
- ocet 1/2 łyżki
- proszek do pieczenia 1/2 łyżki
- **BISZKOPT MAKOWY:**
- białka 4 szt
- cukier 3/4 szkl
- ocet 1 łyżeczka
- mąka pszenna 1 łyżka
- mąka ziemniaczana 1 łyżka
- mak 3 łyżki
- **MASA BUDYNIOWA:**
- mleko 500ml
- budyń waniliowy 2 op
- cukier waniliowy 1 op
- cukier 2 łyżki
- masło 200g
- **DODATKOWO:**
- wiśnie w syropie 1 litr
- woda 200 ml
- galaretka wiśniowa 3 op
- wódka wiśniówka 50ml
- kuleczki zbożowe do dekoracji

Sposób przygotowania:

- 1 Biskopt ciemny: Żółtka oddzielam od białek. Białka ubijam na sztywno. Nie przerywając miksowania dodaję kolejno cukier, żółtka, olej, mąkę, kakao, ocet oraz proszek do pieczenia. Ciasto wykładam na blaszkę o wymiarach 24cmx24cm, wyłożoną papierem do pieczenia. Piekę około 30 minut w temperaturze 180 stopni. Przystudzony biskopt nasączam wódką wiśniówką.



- 2 Biszkopty makowy: Białka ubijam na sztywno. Nadal ubijając stopniowo dodaję cukier oraz ocet. Następnie dodaję mąkę pszenną oraz mąkę ziemniaczaną. Na końcu wsypuję mak. Delikatnie mieszam. Ciasto wykładam na blaszkę (wymiary 24cm x 24cm), wyłożoną papierem do pieczenia. Piekę około 25 minut w temperaturze 170 stopni.



- 3 Masa budyniowa: Z mleka odlewam 150ml. Pozostałe mleko gotuję razem z cukrem i cukrem waniliowym. W odlanym mleku mieszam budynie. Masę wlewam do gotującego się mleka. Mieszam i gotuję przez 2-3 minuty. Odstawiam do przestudzenia. Masło ucieram na puszystą masę. Dodaję zimny budyń i razem ucieram. Masę wykładam na biszkopty ciemny, wyrównuję. Masę przykrywam biszkopty makowym.



- ④ Wiśnie razem z syropem przelewam do garnka. Wlewam wodę i zagotowuję. Do wrzących owoców wsypuję galaretki. Mieszam i odstawiam do przestudzenia. Gęstniejące owoce wykładam na wierzch ciasta. Odstawiam do stężenia. Wierzch ciasta posypuję kuleczkami zbożowymi.



Twoje notatki do przepisu: