

Krucze ciasto z czereśniami i pianką



Autor: **Gotuj_z_Basterem**

Przepisów: **9** Ocena: **373**



> 6 os.



60 min



średnie



tanie



Składniki:

- Składniki na ciasto:
- 3 szklanki mąki tortowej
- 250 gramów margaryny
- 5 żółtek
- 1 szklanka cukru (niepełna)
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia,
- opakowanie cukru wanilinowego.
- Składniki na piankę:
- 5 białek,
- 1 1/4 szklanki cukru pudru,
- 1 kisiel wiśniowy/czereśniowy,
- szczypta soli.
- Dodatkowo:
- 800 gramów wydrylowanych czereśni,
- 100 gramów gorzkiej czekolady.

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę przesiewamy do miski wraz z proszkiem do pieczenia. Wsypujemy cukier wraz z cukrem wanilinowym i mieszamy. Dodajemy margarynę i rozdrabniamy widelcem. Pod koniec dodajemy żółtka i wyrabiamy lśniące ciasto.
- 2 Dzielimy na dwie części w proporcji 2/3 i 1/3. 2/3 ciasta wkładamy do lodówki, a 1/3 do zamrażalnika na godzinę.
- 3 W tym czasie możemy wydrylować czereśnie oraz przygotować tortownicę 27 – nasmarować ją tłuszczem i wysypać bułką tartą.
- 4 2/3 ciasta rozwałkować i wykleić spód tortownicy.
- 5 Wstawić do nagrzanego na 180 stopni piekarnika (użyłam termoobiegu) i podpiec około 12-15 minut.
- 6 Na podpieczony spód wysypać bułkę tartą. Wyłożyć wydrylowane wiśnie.
- 7 Białka ubić z szczyptą soli, dodać cukier puder a na końcu kisiel. Wymieszać i wyłożyć na czereśnie.

- 8 1/3 ciasta wyjąć z zamrażalnika i zetrzeć na tarce o grubych oczkach prosto na pianę.
- 9 Włożyć ponownie do piekarnika (180 stopni) i piec jeszcze około 45 minut.
- 10 Ja swoje ciasto w połowie pieczenia przykryłam folią aluminiową – pod koniec pieczenia (około 5 minut) ponownie odkryłam.

Kiedy wystygło polałam je roztopioną w kąpieli wodnej czekoladą.



Twoje notatki do przepisu: