Tekst i zdjęcie: **sandomi** - Kucharz (489)

Ciasto z wiśniami

Pod warstwą kolorowej galaretki kryją się mięsiste owoce, dzięki czemu ciasto jest cudownie wilgotne i bardzo delikatne w smaku.

Składniki:

- mąka , 10 dag
- czekolada gorzka, 15 dag
- masło, 15 dag
- cukier puder, 15 dag
- jajka, 4 szt.
- kakao, 2 łyżk.
- soda oczyszczona, 1 łyżecz.
- wiśnia, 35 dag
- galaretka czerwona, 2 szt.

Sposób przygotowania:

Składniki: Ciasto:10 dag mąki15 dag gorzkiej czekolady15 dag masła15 dag cukru pudru4 jajka2 łyżki ciemnego kakaołyżeczka sody.Nadzienie:ok. 35 dag wiśni bez pestek (mogą być mrożone)2 galaretki wiśniowe (każda na 1/2 l wody)Sposób przyrządzania:Galaretki rozpuścić w trzech szklankach bardzo gorącej wody, odstawić, by przestygły. Do rondelka włożyć masło i połamaną czekoladę, podgrzewać, mieszając, aż składniki się stopią i połączą. Żółtka utrzeć z połową cukru i, nie przerywając ucierania, powoli wlać wystudzone masło z czekoladą, potem dodać przesianą mąkę wymieszaną z sodą i kakao. Na koniec wmieszać w ciasto sztywną pianę ubitą z białek z dodatkiem reszty cukru. Gładkie ciasto przełożyć do powleczonej teflonem tortownicy o średnicy 23 cm. Piec ok. 35 min w piekarniku nagrzanym do temperatury 180°C. Upieczone (sprawdzić patyczkiem!) i dobrze wystudzone ciasto pokryć warstwą owoców, zalać gęstniejącą galaretką i na kilka godzin wstawić do lodówki.