

Wiśniowa krajanka

Przepis dodany przez użytkownika meg47

Prawie jak torcik wiśniowy.

Czas przygotowania: 90 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- jajka - 5 szt.
- mąka pszenna - 15 dag
- mąka ziemniaczana - 5 dag
- cukier - 15 dag
- czekolada w proszku - 5 dag
- masło - 5 dag
- gotowa polewa czekoladowa - 1 op.
- budyń waniliowy - 1 szt.
- mleko - 1/2 l
- dżem wiśniowy - 3 łyżka(i)
- wiśniówka - 1 kieliszek
- cukier do masy - 3 łyżka(i)
- masło do masy - 25 dag

Etapy przyrządzania:

1. Żółtka utrzeć z 1/3 cukru, białka ubić na pianę, dodać resztę cukru.
2. Wymieszać mąkę z czekoladą w proszku.
3. Masę żółtkową wymieszać z pianą, mąką i czekoladą.
4. Dodać rozpuszczone masło.
5. Ciasto przełożyć do podłużnej formy, piec 40 minut w 180 stopniach C, ostudzić, przekroić na 3 blaty.
6. Masa do przełożenia ciasta (krem):
ugotować budyń, ostudzić, masło utrzeć na puszystą masę, dodać budyń, dżem i wiśniówkę.
7. Blaty przełożyć polewą czekoladową i kremem.