Ciasto jogurtowo - wiśniowe

Składniki na biszkopt:

6 jajek

100 g mąki pszennej (tortowej)

120 g cukru

3 łyżki kakao

1 łyżeczka proszku do pieczenia

Składniki na masę wiśniową:

800 ml jogurtu naturalnego

300 g wydrylowanych wiśni

45 g cukru pudru (około 5 łyżek)

40 g żelatyny (około 5 łyżek)

100 ml wrzątku (do żelatyny)

1 opakowanie bitej śmietany „Śnieżka”

250 ml mleka

1 opakowanie cukru wanilinowego (16 g)

Składniki na bitą śmietanę:

500 ml śmietanki kremówki (30 lub 36%)

35 -40 g cukru pudru (około 4 łyżek)

2 łyżki żelatyny (opcjonalnie)

70 ml wrzątku (do żelatyny)

Poncz do nasączenia biszkoptu:

200 ml wody

2 łyżki cukru

Dodatkowo:

Czekolada deserowa lub gorzka

Wykonanie biszkoptu:

Białka ubijamy na sztywno, dodajemy cukier i nadal ubijamy. Dodajemy pojedynczo żółtka i dalej ubijamy. Odstawiamy mikser. Następnie wsypujemy przesianą mąkę pszenną, wymieszaną z proszkiem do pieczenia i kakao. Delikatnie wszystko mieszamy ręcznie łyżką (np. drewnianą). Ciasto wylewamy do prostokątnej foremki, o wymiarach 24 x 38 cm, której spód wyłożyliśmy papierem do pieczenia. Foremkę wstawiamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy około 20 min (grzałki góra, dół), w temperaturze 160 - 170°C. Dla pewności sprawdzamy patyczkiem, wbijając w sam środek ciasta. Jeśli patyczek będzie czysty, ciasto jest upieczone. Biszkopt zostawiamy na 15 min w wyłączonym, zamkniętym piekarniku. Następnie wyciągamy z blaszki, ściągamy papier do pieczenia i zostawiamy do ostudzenia. Po ostudzeniu z biszkoptu ścinamy wierzchnią skórkę i przekrajamy wzdłuż na połowę.

Wykonanie masy jogurtowej:

Rozpuścić żelatynę we wrzątku i zostawić do przestudzenia.
Odcedzić wiśnie i zblendować je gładką masę.
W misce wymieszać jogurt z cukrem i cukrem wanilinowym i lekko ubić mikserem. Dodać do jogurtu owoce i wszystko wymieszać. Odstawić na chwilę na bok.
W innej misce ubić na sztywno bitą śmietanę (według instrukcji na opakowaniu).
Ubitą śmietanę wlać do miski z jogurtem i owocami i całość wymieszać tylko tyle, żeby składniki się połączyły. Na koniec zmniejszamy obroty miksera i do masy dodajemy powoli przestudzoną żelatynę i znów mieszamy tylko chwilkę, do połączenia składników.

Foremkę, w której piekliśmy biszkopt, wykładamy papierem do pieczenia (zapobiegnie to przedostaniu się metalicznego smaku z foremki do ciasta) i wkładamy upieczony jeden placek biszkoptu. Biszkopt nasączamy ponczem, a następnie wylewamy na niego masę jogurtowo-wiśniową. Na górę kładziemy drugi placek biszkoptu. Jego również nasączamy. Lekko dociskamy. Blaszkę wstawiamy na chwilę do lodówki.

Wykonanie bitej śmietany:

Żelatynę rozpuszczamy we wrzątku i zostawiamy do przestudzenia.
W misce ubijamy na sztywno śmietankę kremówkę. Następnie zmniejszamy obroty miksera i cienkim strumieniem dodajemy przestudzoną żelatynę i mieszamy tylko tyle, żeby składniki się połączyły.

Bitą śmietanę wylewamy na wierzch biszkoptu. Całość wyrównujemy i obsypujemy startą czekoladą.
Foremkę powtórnie wstawiamy do lodówki na kilka godzin.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

http://kuchniamagdy.pl