

# Ciasto Wiśniowa fantazja

## Składniki na biszkopt:

- 220 g mąki pszennej tortowej
- 6 jajek
- 300 g cukru
- 125 ml oleju rzepakowego
- 3 łyżki kakao
- 40 ml wody
- 1 cukier wanilinowy (16 g)
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia



## Składniki na masę budyniową:

- 700 ml mleka
- 2 budynie śmietankowe bez cukru (2 x 40 g)
- 20 g mąki pszennej tortowej
- 100 g cukru
- 4 żółtka jaj
- 200 g masła lub margaryny

## Składniki na galaretkę z wiśniami:

- 2 słoiki wiśni drylowanych (2 x 680 g)
- 2 galaretki wiśniowe (2x75 g)
- woda

## Poncz do nasączenia biszkoptu:

- 200 ml wody
- 2 łyżeczki cukru

## Polewa czekoladowa:

- 2 czekolady mleczne (200 g)
- Około 6 łyżek mleka

## Wykonanie:

### Biszkopt

Mąkę, proszek do pieczenia i kakao mieszamy ze sobą i przesiewamy przez sito.

Białka ubijamy na sztywno, dodajemy cukier, cukier wanilinowy i nadal ubijamy. Dodajemy pojedynczo żółtka i dalej ubijamy. Odstawiamy mikser i dodajemy na zmianę wodę, olej oraz

mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, i kakao. Wszystko mieszamy łyżką, delikatnie zagarniając od spodu. 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 **30 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. Po tym czasie uchylamy piekarnik i zostawiamy na kolejne 15 min. Potem ciasto wyciągamy z piekarnika, lekko studzimy, a następnie wyciągamy z blaszki, ściągamy papier do pieczenia i zostawiamy do całkowitego wystudzenia. Po ostudzeniu z biszkoptu ścinamy wierzchnią skórkę. Biszkopt dzielimy wzdłuż na połowę.

### **Galaretka wiśniowa**

Wiśnie odcedzamy z kompotu. Do kompotu dolewamy wody tak, żeby w sumie było 700 ml płynu. Następnie przelewamy do garnka i zagotowujemy. Garnek z ściągamy z gazu i wysypujemy dwie galaretki wiśniowe. Wszystko dokładnie mieszamy. Dodajemy jeszcze wiśnie, które wcześniej odsączyliśmy z kompotu i wszystko lekko mieszamy. Galaretkę zostawiamy do wystudzenia i lekkiego stężenia.

### **Masa budyniowa**

Żółtka jaj ucieramy, aż podwoją objętość, wtedy dodajemy cukier i wszystko ucieramy jeszcze kilka minut, aż jajka zrobią się jasne. Następnie dodajemy 100 ml mleka, oraz mąkę i budynie. Mieszamy, aż składniki się połączą. W garnku, najlepiej z szerokim dnem, zagotowujemy 600 ml mleka. Gdy mleko się zagotuje dodajemy małym strumieniem masę jajeczną z budyniami, cały czas mieszając. Budyń gotujemy, aż zgęstnieje i będą wychodzić bąble pary. Tak przygotowany budyń ściągamy z ognia i przykrywamy folią aluminiową lub spożywczą (zapobiegniemy powstaniu kożucha na budyniu). Zostawiamy do wystygnięcia.

Gdy budyń wystygnie do miski dajemy masło (lub margarynę) i ucieramy na puszystą masę. Następnie dodajemy stopniowo zimny budyń i ucieramy, aż zrobi się jednolita i gładka masa.

### **Składamy ciasto**

Jeden blat biszkoptu wkładamy do foremki, wyłożonej nowym papierem do pieczenia i nasączamy ponczem, przygotowanym z wody i cukru. Na biszkopt wykładamy masę budyniową, rozprowadzając po całej powierzchni foremki. Wierzch ładnie równamy. Na budyń wylewamy tężejąca galaretkę i w razie potrzeby szpatułką rozkładamy po całej blaszce. Jeśli po wylaniu galaretki okaże się, że jest jeszcze dosyć rzadka, wstawmy blaszkę do lodówki na 10 min, żeby galaretka dobrze stężała. Następnie przykrywamy drugim plackiem biszkoptu i również nasączamy ponczem.

Wierzch ciasta polewamy polewą czekoladową, przygotowaną z czekolady i mleka, rozpuszczonych w kąpieli wodnej.

Ciasto wkładamy do lodówki na minimum kilka godzin.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

