

Ciasto różowa nuta

Składniki na masę owocową:

- 700 ml śmietanki kremówki (30 %)
- 150 g masła
- 100 g cukru
- 3 opakowania galaretki wiśniowej

Składniki na masę czekoladową:

- 300 ml śmietanki kremówki 30%
- 20 g masła
- 4 czekolady mleczne (400 g)

Dodatkowo:

- około 20 sztuk herbatników kakaowych
- około 200 g wydrylowanych wiśni z kompotu lub świeżych



Wykonanie:

Masa owocowa

W rondelku rozpuszczamy masło lub margarynę. Dodajemy cukier i podgrzewamy na małym ogniu, mieszając, aż cukier się rozpuści. Wtedy dodajemy śmietankę. Wszystko dokładnie mieszamy i doprowadzamy masę do zagotowania. Potem masę ściągamy z ognia, dosypujemy 3 opakowania galaretek mieszając, aż składniki połączą się ze sobą. Masę zostawiamy do wystudzenia i lekkiego tężenia. Masa musi być płynna, ale już lekko tężejąca.

Spód ciasta

W międzyczasie przygotowujemy foremkę o wymiarach 24x38 cm, którą wykładamy papierem do pieczenia. Na spód wykładamy herbatniki kakaowe tak, żeby przykryły dokładnie cały spód foremki. W razie potrzeby trzeba przyciąć parę herbatników.

Kiedy masa owocowa wystygła i zaczęła lekko tężeć wylewamy ją do foremki na herbatniki. W razie potrzeby rozprowadzamy ją po całej powierzchni. Foremkę wstawimy do lodówki, na około 10 minut, do stężenia masy. Kiedy masa stężeje na górę wykładamy wydrylowane wiśnie, rozkładając je po całej powierzchni. Foremkę odstawimy.

Masa czekoladowa

Do garnka lub rondelka wlewamy wodę i stawiamy na to miskę szklaną tak, żeby nie dotykała wody. Włączamy gaz. Woda w garnku od spodu podgrzewa miskę, do której dajemy masło

oraz śmietankę kremówkę i wszystko rozpuszczamy. Następnie dodajemy czekoladę mleczną i wszystko nadal podgrzewamy, aż czekolada dobrze połączy się ze śmietanką. Taką masę czekoladową z miseczką ściągamy z garnka i studzimy, ale tylko tyle, żeby masa nie była gorąca. Może być lekko ciepła.

Gdy masa przestygnie wylewamy ją do foremki na wiśni. Ale nie wylewamy bezpośrednio na nie, tylko lejemy ją na łopatkę lub łyżkę żeby nie przemieścić wiśni. Po wylaniu masy czekoladowej foremkę przechylamy tak, żeby rozprowadzić ją po całej powierzchni. Następnie łyżeczkę delikatnie oblewamy każdą wiśnię, która nie została oblana czekoladą. To sprawi, że ciasto będzie ładnie wyglądać, a dodatkowo podczas przechowywania ciasta pleśń nie chwyci nam wiśni.

Ciasto wykładamy do lodówki na kilka godzin, a najlepiej a 12 godzinach. Wtedy herbatniki, na spodzie, fajnie zrobią się miękkie.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

