

Ciasto wiśniowe z twarogiem

Składniki na ciasto:

- 250 g mąki pszennej
- 50 g orzechów włoskich
- 60 g cukru
- 100 g masła lub margaryny
- 70 g śmietany kwaśnej 18%
- 1 żółto jaja
- szczypta soli

Składniki na masę owocową:

- 600 g wiśni mrożonych
- 100 g cukru
- 50 g skrobi ziemniaczanej
- 150 ml wody

Składniki na masę serową:

- 650 g twarogu półtłustego lub tłustego
- 150 g cukru
- 4 żółtka jaj
- 1 budyń waniliowy 40 g
- otarta skórka z 1 cytryny

Składniki na bezę:

- 5 białek jaj
- 100 g cukru
- szczypta soli

Dodatkowo:

- cukier puder do posypania

Wykonanie:

Ciasto na spód

Orzechy włoskie siekamy bardzo drobno (na piasek). Można użyć blendera z urządzeniem do siekania. Do miski dajemy mąkę pszenną, orzechy włoskie wcześniej posiekane, szczyptę soli, żółtko, śmietanę i wszystkie składniki wstępnie siekamy nożem, aż połączą się ze sobą.



Następnie dłońmi zagniatamy ciasta, aż uzyskamy jednolitą zwartą konsystencję. Wtedy zawijamy ciasto w folię spożywczą i wkładamy do zamrażalnika na około 30 minut.

Szykujemy sobie foremkę typu tortownica, o średnicy 25 cm, której spód wykładamy papierem do pieczenia. Kiedy minie 30 minut ciasto wyciągamy z zamrażalnika i dzielimy na połowę. Jedną połowę wykładamy na spód blaszki. Paluszkami ugniatamy i rozprowadzamy po całej powierzchni blaszki. Drugą połowę ciasta rwiemy na mniejsze kawałki i wykładamy boki foremki, tak na wysokość 5 cm.

Masa wiśniowa

Na patelnię wykładamy 600 g wiśni mrożonych (można użyć świeżych lub z kompotu), dosypujemy cukier oraz dolewamy 50 ml wody i wszystko podgrzewamy. W międzyczasie rozrabiamy 100 ml zimnej wody z 50 g mąki ziemniaczanej. Gdy wiśnie puszczą soki dolewamy rozrobioną mąkę z wodą i wszystko cały czas mieszamy, aż masa zrobi się gęsta. Jeszcze gorące wiśnie przekładamy do foremki na ciasto, rozprowadzając po całej powierzchni.

Masa serowa

Do miski dajemy twaróg półtłusty lub tłusty (może być ser twarogowy z wiaderka), dodajemy jeszcze cukier, żółtka jaj i blenderem wszystko mielimy na gładką masę. Następnie dodajemy otartą skórkę z jednej cytryny oraz jeden budyń waniliowy i wszystko dokładnie miksujemy mikserem lub mieszamy ręcznie.

Masę budyniową przekładamy do foremki na masę wiśniową. Rozprowadzamy po całej powierzchni, a wierzch ładnie równamy.

Pieczenie 1 etap

Foremkę wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180°C (grzałki góra, dół) i pieczemy przez około 30 minut. Dziesięć minut przed końcem pieczenia przygotowujemy bezę.

Beza

Do miski dajemy białka jaj oraz szczyptę soli i ubijamy na sztywno. Następnie dodajemy cukier. Dodajemy go po 1 łyżce. I po każdej łyżce mieszamy bezę przez 1 minutę. Powtarzamy czynność, aż do wykończenia cukru.

Pianę z białek przekładamy do rękawa cukierniczego. Możemy założyć tytkę w kształcie gwiazdki lub robimy tylko duże nacięcie (średnica około 2-3 cm) w worku cukiernicznym.

Po wstępnym upieczeniu ciasta wyciągamy blaszkę z piekarnika i wyciskamy na całą powierzchnię ciasta kleksy, rozetki z piany z białek. Piany z białek jest więcej, więc nie musimy martwić się, że jej zabraknie.

Pieczenie 2 etap

Ponownie wkładamy foremkę do piekarnika nagrzanego do 180°C, na przedostatnią półkę od dołu (grzałka sam dół) lub wkładamy pustą blaszkę na najwyższą półkę i pieczemy przez około 30 minut.

Po upieczeniu uchylamy piekarnik i ciasto zostawiamy na 30 minut w wyłączonym piekarniku.

Po tym czasie blaszkę wyciągamy z piekarnika i studzimy. Odcinamy rant od foremki, ściągamy rant. Przed podaniem posypujemy cukrem pudrem.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

