

Ciasto kawowo-czekoladowe z wiśniami

Składniki na ciasto półkruche:

- 400 g mąki pszennej
- 250 g margaryny lub masła
- 100 g cukru
- 4 żółtka jaj
- 1 łyżka kwaśnej śmietany 18%
- 3 łyżki kakao
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Składniki na masa budyniową:

- 4 budynie śmietankowe bez cukru (4 x 40 g)
- 1,5 l mleka
- 100 g cukru
- 2 tabliczki czekolady mlecznej (200 g)
- 10 g kawy rozpuszczalnej

Dodatkowo:

- 600 g wydrylowanych wiśni
- około 2 łyżki oleju rzepakowego
- cukier puder do posypania

Wykonanie:

Ciasto kruche

Do miski wsypujemy mąkę pszenną, kakao, cukier oraz proszek do pieczenia i mieszamy ze sobą składniki suche. Dodajemy żółtka, śmietanę, posiekana margarynę i łączymy składniki ze sobą. Możemy to zrobić siekając je nożem lub mikserem. Następnie, już dłońmi, zagniatamy ciasto i formujemy wałek. Ciasto wkładamy do zamrażalnika na około 30 min. Ciasto możemy również przygotować dzień wcześniej, wtedy przechowujemy je w lodówce.

Po 30 min ciasto wyjmujemy z zamrażalnika i dzielimy na połowę. Drugą połowę ciasta ponownie wkładamy do zamrażalnika. Szykujemy blaszkę o wymiarach **24x36 cm** i wykładamy ją papierem do pieczenia. Do blaszki wykładamy połowę ciasta i rozprowadzamy po całej powierzchni blaszki ugniatając dłońmi tak, żeby powstał placek.



Następnie, np. małym wałkiem lub szklanką oprószoną mąką, wałkujemy ciasto i w ten sposób wyjdzie nam równa powierzchnia.

Budyń

Kawę rozpuszczalną zalewamy 50 ml mlekiem zimnym i mieszamy. Następnie do garnka wlewamy 1 litr i 200 ml mleka, wsypujemy cukier oraz rozrobioną kawę, mieszamy i zagotowujemy. W międzyczasie rozrabiamy budyń w 250 ml mleka i wlewamy je do gotującego się mleka, cały czas mieszając, żeby budyń się nie przypalił. Gdy budyń zgęstnieje i się zagotuje (będą pojawiać się gejzery gorącego powietrza), wtedy budyń ściągamy z gazu. Dodajemy posiekaną czekoladę mleczną i mieszamy do rozpuszczenia się.

Składamy ciasto

Bierzemy wcześniej przygotowaną blaszkę z ciastem smarujemy olejem i wykładamy 300 g wiśni. Możemy użyć owoców świeżych lub z kompotu, ale trzeba je dokładnie odcedzić. Wiśnie rozkładamy po całej powierzchni ciasta.

Teraz budyń jeszcze gorący wykładamy do blaszki na wiśnie delikatnie, żeby je nie przemieścić. Budyń rozkładamy po całej powierzchni, a wierzchnie równamy.

Na budyń wykładamy 300 g wiśni oraz drugą połowę ciasta kruchego, które ścieramy na tarce o grubych oczkach, po całej powierzchni, tak aby dokładnie przykryć wiśnie.

Blaszkę wkładamy do piekarnika nagrzanego do **180°C** (grzałki góra, dół) i pieczemy przez około **50 – 60 min.**

Po upieczeniu ciasto wyciągamy z piekarnika i studzimy. Po wystudzeniu najlepiej jeszcze ciasto włożyć do lodówki na minimum 12 godzin, wtedy masa budyniowa będzie fajnie zwarta. Ciasto z góry oprószamy cukrem pudrem.

Ciasto przechowujemy w lodowce!

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

