

Ciasto podwójnie czekoladowe z wiśniami

Ciasto czekoladowe XXL z wiśniami

18 porcji



łatwy

60 Min.



Składniki:

Ciasto:

200 g masła
1 opak. Ciasta czekoladowego XXL
Dr. Oetkera
4 szt. jajek
100 ml wody

Wiśnie w żelu:

350 g wiśni (ze słoika po odsączeniu)
150 ml wody
1 opak. Kisielu smak wiśniowy Dr.
Oetkera
1 listek Żelatyny w listkach Dr.
Oetkera

Do dekoracji:

1 opak. Polewy gotowej deserowej Dr.
Oetkera

1 Sposób przygotowania:

Piekarnik nagrzej do temp. 180°C. Masło rozpuść w rondelku i odstaw do ostudzenia. Czekoladę pokrój na drobne kawałki. Do miski przesyp zawartość opakowania ciasta, dodaj jajka, wodę i ostudzone masło. Wszystkie składniki miksuj przez ok. 5 minut do uzyskania gładkiego ciasta. Na końcu dodaj pokrojoną czekoladę, wymieszaj. Tortownicę o śr. 26 cm wyłóż papierem do pieczenia i przełóż do niej ciasto.

2 Pieczenie:

Ciasto wstaw do piekarnika.

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Czas pieczenia: ok. 45 min.

3 Wiśnie w żelu:

Wiśnie odcedź na sicie, a otrzymany sok przelej do rondelka i zagotuj. Wodę wymieszaj z kisielą, przelej do wrzącego soku i energicznie wymieszaj. Do kisiela dodaj namoczony w wodzie listek żelatyny i wymieszaj do jego rozpuszczenia. Na końcu dodaj wiśnie, wymieszaj. Kisiel przelej do miski, przykryj folią spożywczą i odstaw do wystudzenia.



Dr. Oetker Polska Sp. z o.o.

④ Do dekoracji:

Po upieczeniu odstaw ciasto do wystudzenia. Następnie rozpuść polewę deserową, dokładnie polej nią ciasto, a na wierzch wyłóż wiśnie w żelu.

