
Placek z wiśniami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4605 razy.

Jak nachodzi mnie taka chęć na placek z wiśniami, to (nie, nie siadam cichutko w kąci i nie czekam, aż mi przejdzie ;-)) robię taki oto placek z wiśniami i bitą śmietaną, podobny nieco do tortu szwarcwaldzkiego, ale dużo prostszy:

Ciasto:

5 jajek,

6 łyżek mąki,

pół tabliczki gorzkiej czekolady (lub 4 łyżki ciemnego kakao, ale wtedy tylko 4 łyżki mąki),

paczuszka cukru waniliowego,

5-6 łyżek cukru (do smaku, niektórzy wolą bardziej słodko).

Nadzienie:

1/2 kg wiśni,

cukier,

2 szklanki kremówki (można też ubić 2 paczki Śnieżki wg przepisu na opakowaniu, wtedy potrzeba około 1.5 szklanki mleka),

cukier waniliowy.

Aha, jeszcze paczuszka żelatyny.

Zaczynamy od umycia i wypestkowania wiśni, ale jak nie mamy czasu na drylowanie, to można też zostawić pestki, koniecznie uprzedzając o tym przed jedzeniem :-). Zасыpujemy wiśnie cukrem, i odstawiamy - niech puszczą sok. Żelatynę zalewamy zimną wodą. Ciasto robimy jak biszkopt, tzn. najpierw ucieramy żółtka z cukrem, potem dosypujemy mąkę i kakao lub utartą czekoladę, ubijamy na sztywno pianę z białek, po czym wszystko delikatnie mieszamy, wlewamy na prostokątną blachę, posmarowaną masłem i wysypaną tartą bułką. Pieczemy około 15 minut w średnio nagrzanym piekarniku (180st.C). Gdy już ciasto jest upieczone, zostawiamy do ostudzenia. Powinno mieć owo ciasto około 2 cm grubości, czasem wyrasta bardziej, to zależy od tego, jak dobrze się utarło biszkopt. Ubijamy śmietanę z cukrem waniliowym (lub przyrządzamy Śnieżkę). Żelatynę rozpuszczamy podgrzewając. Jeżeli wiśnie puściły zbyt mało soku, można dolać jakieś pół szklanki wody i chwilę je pogotować. Gdy sok jest za kwaśny, dosłodzić wg własnego uznania. Dodajemy żelatynę i odstawiamy w chłodne miejsce. I teraz finał: na cięcie rozsmarowujemy równą warstwą bitą śmietaną. Można wcześniej ciasto nakropić sokiem wiśniowym, można wiśniówką, ale można też i bez nakrapiania. Gdy galaretką z wiśniami zaczyna zastygać, rozkładamy ją równomiernie na warstwie bitej śmietany, wstawiamy do lodówki, czekamy aż zastygnie, wyjmujemy, kroimy w kwadraty i jemy.

Smacznego! :-)

From: Aneta Baran <baran@chocolate.cern.ch>

to ciasto smakuje wysmienicie jest proste w wykonaniu (zależy dla kogo hahaha)no co będę się rozpisywać po prostu pycha!
Nadesłał(a): ania z chicago <wiklanska@yahoo.com> 2006-07-07 06:07:56

