

Ciasto kakaowo-wiśniowe z kremem

Składniki na ciasto:

- 280 g mąki pszennej tortowej
- 220 g cukru
- 3 jajka
- 250 g margaryny
- 140 ml mleka
- 2 łyżki kakao
- 1 słoiczek dżemu wiśniowego (280 g)
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia



Składniki na krem:

- 250 g twarogu półtłustego
- 120 g masła
- 80 g cukru pudru
- 120 g masła
- Kilka kropel aromatu waniliowego

Składniki na polewę:

- 2 tabliczki czekolady mlecznej (200g)
- 5 łyżek mleka

Wykonanie:

Do miski dajemy miękkie masło i ucieramy mikserem na puszystą masę. Dodajemy cukier i dalej ucieramy. Następnie dodajemy jajka i dalej ucieramy. Teraz dodajemy dżem wiśniowy i mieszamy do połączenia się składników (po dodaniu dżemu masa wygląda tak, jak by się

zważyła. Ale nie przejmujemy się tym, tak ma być). Na koniec dodajemy mleko i jeszcze chwilę wszystko mieszamy. Odstawiamy mikser i wsypujemy przesianą mąkę pszenną z proszkiem do pieczenia oraz kakao i wszystko mieszamy łyżką, aż powstanie jednolita masa.

Keksówkę, o wymiarach 12x35 cm, wykładamy papierem do pieczenia i wlewamy do niej masę. Foremkę wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180 °C (grzałki góra, dół). Pieczemy przez około 60 min, do „suchego patyczka”. Po tym czasie ciasto wyciągamy z piekarnika i studzimy.

Aby przygotować krem do miski dajemy twaróg, który przecisnęliśmy dwa razy przez praskę do ziemniaków lub zmieliliśmy w maszynce do mięsa. Następnie dodajemy cukier puder oraz miękkie masło i ucieramy mikserem na jednolitą masę. Na koniec dodajemy kilka kropel aromatu waniliowego. Krem dzielimy na dwie równe porcje.

Gdy ciasto całkowicie wystygnie równamy je, ścinając górę ciasta i odwracamy do góry „nogami”. Następnie ciasto przecinamy w dwóch miejscach tak, żeby wyszły nam 3 placki ciasta.

Jedną porcję kremu rozkładamy na dolnym placku ciasta. Przykrywamy drugim plackiem lekko dociskając. Następnie znowu wykładamy drugą część kremu i znowu przykrywamy to ciastem.

Na koniec rozpuszczamy czekoladę mleczną z mlekiem, w kąpieli wodnej i polewamy całą górę czekoladą. Wstawiamy do lodówki, żeby czekolada zastygła.

Smacznego!

Przepis ze strony Magia Kuchni

<http://magiakuchni.eu>