





## Ciasto czekoladowo-wiśniowe

 ewaeu.

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 120 min

 łatwy

 1 porcja

### Składniki:

herbatniki kakaowe - 24 szt.  
ser twarogowy - 1000 g  
margaryna Kasia - 100 g  
miód wielokwiatowy - 4 łyżka  
czekolada gorzka - 150 g  
budyń czekoladowy - 2 szt.  
galaretka wiśniowa - 1,5 torebka

konfitura wiśniowa - słoik  
wiśnie z nalewki - 1/2 szklanka  
śmietana 30 % - 330 ml  
cukier puder - 1 łyżka  
galaretka limonkowa - 1 torebka  
płatki czekoladowe - 40 g

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Sposób przygotowania

1.

12 herbatników wyłożyć na dno tortownicy. W garnku rozpuścić margarynę z czekoladą. Dodać ser i nadal podgrzewać i mieszać. Dodać miód i porcjami budyń w dalszym ciągu mieszając. Doprowadzić do zagotowania. Taką masę wyłożyć porcjami na herbatniki. Przykryć pozostałymi herbatnikami. Wystudzić.

2.

Zagotować ok 400 ml wody i dodać konfiturę. Dodać galaretkę i mieszać aż się rozpuści. Dodać wiśnie z nalewki. Pozostawić do lekkiego stężenia. Wyłożyć na ciasto i wstawić do lodówki.

3.

Galaretkę rozpuścić w 1/3 szkl gorącej wody i wystudzić. Zimną śmietanę ubić i dodać cukier puder. Mieszać i delikatnie dodawać rozpuszczoną galaretkę. Śmietanę wyłożyć na ciasto. Wyrównać i pozostawić do stężenia. Posypać płatkami czekoladowymi. Smacznego.