Ciasto kasztanowo migdałowo - wiśniowe

Nikita

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **arabska, niemiecka, polska**

Warto wiedzieć:

70 min

1 porcja

Składniki:

- krem z kasztanów Alce Nero - 200 g
- migdały mielone - 200 g
- jaja - 3 szt.
- masło (miękkie) - 150 g
- cukier z prawdziwą wanilią - 1 łyżka
- wiśnie w syropie (odsączone) - 1 szklanka
- wiśniówka - 1 łyżka
- pestkówka (lub amaretto) - 1 łyżka
- polewa : -
- czekolada 75% cacao Alce Nero - 1 szt.
- śmietanka 30 % - 2-3 łyżka
- wiśnie z nalewki - - trochę
- płatki migdałowe - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Białka oddzielić od żółtek, ubić na sztywno.
Miękkie masło utrzeć z kremem z kasztanów Alce Nero, cukrem waniliowym i żółtkami na puszystą masę. Na koniec dodać wiśniówkę i pestkówkę (https://gotujwstylueko.pl/przepisy/pestkowka-na-pestkach-pigwy) (lub amaretto). Połączyć delikatnie ubitą pianę z białek, migdały tarte i masę maślano -kasztanową, wymieszać do połączenia się składników, na koniec dodać odsączone wiśnie. Masę przełożyć do tortownicy (średnica 24 cm).

KROK 2: Wstawić do piekarnika nagrzanego do temperatury 180 stopni. Piec 55 minut. Odstawić do ostygnięcia.

KROK 3: W rondelku rozgrzać śmietankę i rozpuścić czekoladę.

KROK 4: Rozpuszczoną czekoladą polać ostudzone ciasto. Udekorować wiśniami z nalewki i płatkami migdałowymi.

KROK 5: Odstawić do zastygnięcia polewy i podawać.