Ciasto wiśniowe z likierem jajecznym

smakujmy

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

55 min | łatwy | 14 porcji

Składniki:

- wiśnie - 50 dag
- śmietana 30% - 30 dag
- gorzka czekolada - 10 dag
- masło (miękkie) - 25 dag
- cukier - 30 dag
- cukier waniliowy - 2 łyżeczka
- sól - 1 szczypta
- jajka - 4 szt.
- mąka - 45 dag
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczka
- likier jajeczny - 150 ml
- agar agar - 2 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1:

Wiśnie umyć i wydrylować. Tortownicę (śr. 26 cm) natłuścić. 100 ml kremówki podgrzać i rozpuścić w niej czekoladę. Przestudzić.

4

KROK 2: Tłuszcz utrzeć z cukrami i solą. Kolejno dodawać jajka. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia, dodać do całości. Ciasto podzielić na 2 części. Do jednej dodać czekoladową śmietanę i połowę wiśni, do drugiej 100 ml likieru i pozostałe owoce.

KROK 3: Jasne i ciemne ciasto na przemian wykładać do formy. Rozmieszać delikatnie. Piec 60-70 min w 180 st. C.

KROK 4: . Pozostałe 20 dag kremówki ubić na sztywno z rozpuszczonym agarem (żelatyną), dodać 50 ml likieru. Ubitą śmietanę wyłożyć na przestudzone ciasto.