

Torcik z wiśniami

Przepis dodany przez użytkownika avril

urodziny

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- słoik kompotu wiśniowego -
- 15 dag masła -
- 10 dag cukru -
- 3 jajka -
- 30 dag mąki -
- 100 ml mleka -
- tabliczka gorzkiej czekolady -
- 20 ml śmietany kremówki -
- kasza manna -
- 1/2 op. proszku do pieczenia -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Wiśnie osączyć.
- 2.** Przygotować ciasto piaskowe: masło utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym na puszystą masę.
- 3.** Nie przerywając ucierania, dodawać po jednym jajku. Na koniec dosypać mąkę i proszek do pieczenia, wlać mleko. Dodać wiśnie i dokładnie wymieszać.
- 4.** Przełożyć do natłuszczonej posypanej kaszą manną formy. Posiekać czekoladę i posypać nią ciasto. Piec 35 minut w temperaturze 200°C. Śmietanę kremówkę ubić sztywno. Udekorować nią ciasto przed podaniem.