

Węgierskie ciasto z wiśniami

SKŁADNIKI

Ciasto:

- 4 jajka
- 3 łyżki kakao
- 7 łyżek wody
- 3/4 szklanki cukru
- łyżeczka proszku do pieczenia
- 3/4 szklanki mąki ziemniaczanej

Krem

- kostka masła
- dwie owocowe galaretki
- 1/2 szklanki cukru pudru
- 3 żółtka
- 3 łyżki kakao
- szklanka wiśni w spirytusie
(wedle uznania można dodać ich więcej)

Polewa

- 3 łyżki kakao
- 3 łyżki wody
- kostka margaryny
- 1/2 szklanki cukru

Wykonanie:

ciasto: Oddzielamy żółtka od białek, białka ubijamy razem z szczyptą soli na sztywną pianę. Do żółtek dodajemy wodę, kakao - mieszamy - dodajemy cukier, mąkę ziemniaczaną, proszek do pieczenia - mieszamy. Do ciasta stopniowo dodajemy ubite białka, wszystko razem delikatnie łączymy do powstania jednolitej płynnej masy. Gotową masę wylewamy do kwadratowej blachy wysmarowanej wcześniej margaryną i posypaną bułką tartą lub mąką. Pieczemy 30 minut w 180 C. Ciasto ostudzić wyjąć z blachy i przeciąć poziomo na dwie części.

Krem: Każdą z galaretek rozpuszczamy w 250 ml wody w osobnych miseczkach. Masło ucieramy z cukrem pudrem dodając po kolei po jednym żółtku. Kiedy jedna z galaretek zacznie tężeć dodaj ją stopniowo do ucieranego masła i wymieszaj dodając też kakao. Drugą galaretkę po stężeniu pokrój w kostkę i dodaj do masy oraz wiśnie. Wszystko wymieszaj i nałóż równomiernie na pierwszą warstwę ciasta, a następnie przykryj drugą.

Uwaga! Można też górę wyłożyć cienką warstwą ciasta a następnie poleać polewą

Polewa: Wszystkie składniki dodaj do garnka i zagotuj co chwilę mieszając aby masa się nie przypaliła. Pogotuj z 4 minuty i ostudź. Po wystygnięciu rozprowadź po górnej części ciasta.

