Japońskie ciasto wiśniowe

czas przygotowania: **45 min**

poziom trudności: **trudny**

Składniki

CIASTO:

- mąka pszenna - 100 g
- proszek do pieczenia Gellwe - 1 łyżeczka
- kakao extra ciemne Gellwe - 1 łyżeczka
- cukier - 100 g
- masło - 100 g
- mleko - 50 ml
- jajka (rozmiar L) - 2 sztuki

MASA SEROWA:

- twaróg sernikowy - 500 g
- śmietanka 30% - 500 ml
- żelatyna Gellwe - 20 g
- cukier puder - 150 g
- cukier wanilinowy Gellwe 15g - 1 opakowanie

MASA WIŚNIOWA:

- wydrylowane wiśnie - 300 g
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka

Sposób przygotowania

1. Przygotuj ciasto. Masło roztop. W misce wymieszaj mąkę z proszkiem do pieczenia, cukrem i kakao. Dodaj przestudzone masło, mleko i jajka. Wszystko razem wymieszaj mieszadłami miksera na gładką masę.

2. Ciasto przełóż do wyłożonej papierem do pieczenia foremki o wymiarach 22 x 22 cm i wstaw do nagrzanego piekarnika. Piecz około 30 minut w temperaturze 180°C.

3. Przygotuj masę wiśniową. Żelatynę zalej 50 ml zimnej wody i odstaw by napęczniała. Wiśnie zasyp cukrem i włóż do garnka, zagotuj. Odlej pół szklanki powstałego soku, wystudź, a następnie wymieszaj z mąką ziemniaczaną. Do gotujących wiśni wlej sok z mąką i gotuj mieszając, aż masa zgęstnieje.

4. Do gorącej masy włóż żelatynę i mieszaj, aż się rozpuści.

   Przygotuj masę serową. Żelatynę zalej 100 ml zimnej wody i odstaw. Gdy napęcznieje podgrzej w kąpieli wodnej aby się rozpuściła. Twaróg zmiksuj z cukrem pudrem i cukrem wanilinowym. Schłodzoną śmietankę ubij na sztywno. Masę serową wymieszaj z żelatyną i ubitą śmietanką.

5. Od razu wyłóż na upieczone i wystudzone ciasto wyłóż masę serową i zrób w niej łyżeczką rowki i dołki. W zagłębienia włóż masę wiśniową i całość lekko przemieszaj patyczkiem do szaszłyków.

Ciasto odstaw na kilka godzin lub na całą noc do lodówki.

6

7 Smacznego!

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Japońskie ciasto wiśniowe

Cukier wanilinowy 16g

Cukier wanilinowy Gellwe. To gwarancja wyśmienitego zapachu wypieków. Sporządzony z najlepszych receptur idealnie sprawdzi się do przygotowania kremów oraz ciast. Każdy wypiek będzie smaczny i aromatyczny.

Opakowanie zawiera: 16g

Kakao Extra Ciemne

Kakao Gellwe - ekstra ciemne. Idealne do ciast, deserów i do picia. Najwyższa jakość.
Gwarancja smaku i jakości Gellwe.

Opakowanie zawiera: 80g

Proszek do pieczenia 30g

Proszek do pieczenia Gellwe. Gwarancja smaku, gwarancja jakości.
To pewność wypieku oraz niezbędny dodatek do pieczenia wszystkich ciast.
Puszyste i wyrośnięte ciasto to gwarancja jakości oraz wykorzystania najwyższej jakości surowców.
Podwójna porcja na 1kg mąki.

Opakowanie zawiera: 30g

Żelatyna spożywcza 50g

Żelatyna to świetny dodatek do mięs, ryb, warzyw i deserów.

Sprawdzi się do przygotowania galaretek mięsnych, rybnych, owocowych oraz do serników na zimno, kremów i deserów.

Sposób przygotowania:
1. Wlej do naczynia 0,5 l przegotowanej, gorącej wody lub wywaru.
2. Wsyp 2-3 łyżeczki żelatyny (ok. 10 g)

3. Dokładnie wymieszaj aż do rozpuszczenia (nie gotuj!)
4. Ostudzoną galaretkę wstaw do lodówki do stężenia.

Opakowanie zawiera: 50 g