Ciasto czekoladowe z wiśniami i budyniem

czas przygotowania: **75 min**

poziom trudności: **trudny**

Składniki

CIASTO:

- Duże ciasto czekoladowe Gellwe - 1 opakowanie
- jajka - 4 szt.
- masło - 200g
- wida - 100ml

MASA BUDYNIOWA:

- mleko - 670ml
- budyń czekoladowy Gellwe - 2 opakowania
- kakao extra ciemne Gellwe - 20g
- cukier - 60g
- mąka ziemniaczana - 15g

MASA WIŚNIOWA:

- wiśnie (mrożone) - 600g
- woda - 350ml
- cukier - 3 łyżki
- galaretka o smaku wiśniowym - 2 opakowania

WIERZCH:

- śmietanka 30% lub 36% (schłodzona) - 500ml
- fix do śmietany Gellwe - 2 łyżeczki

Sposób przygotowania

1. Piekarnik nastawić na 180°C na funkcji góra-dół. Blaszkę o wymiarach 25cm x 35cm wyłożyć papierem do pieczenia.
2. Masło roztopić, dodać wodę, jajka i wymieszać krótko mikserem. Dodać mieszankę na ciasto czekoladowe i wymieszać mikserem na jednolite ciasto (mieszać przez około 4 minuty).
3. Gotowe ciasto przełożyć do przygotowanej blaszki i wyrównać. Wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec przez około 35-40 minut. Piekłam na drugiej od dołu półce piekarnika.
4. Ostudzone ciasto wyjąć z blaszki, zdjąć papier do pieczenia i papier włożyć z powrotem do blaszki. Ciasto można z wierzchu trochę wyrównać i następnie przekroić w poziomie na dwie równe części. Jedną cześć włożyć do blaszki.
5. Do rondelka wlać około 400ml mleka, dodać masło, cukier i postawić na ogniu, od czasu do czasu, mieszać, aby masło się roztopiło.
6. Do pozostałego mleka dodać oba budynie, mąkę ziemniaczaną, kakao, mieszać, aby nie było grudek.

- cukier - 2 łyżki
- kakao extra ciemne Gellwe do posypania -

7. Tak rozmieszane budynie dodać do gorącego mleka i ugotować gęsty budyń.

8. Gorący budyń wyłożyć na ciasto w blaszce i wyrównać. Odstawić do ostudzenia.

9. Do wiśni dodać wodę, cukier i zagotować.

10. Gotujące się wiśnie zdjąć z ognia i dodać obie galaretki, mieszać, aż galaretka się rozpuści. Odstawić do ostudzenia.

11. Lekko tężejącą galaretkę wyłożyć na ciasto w blaszce, wyrównać. Ma wierzchu ułożyć drugą cześć ciasta, lekko docisnąć. Na czas dalszych przygotowań ciasto można wstawić do lodówki.

12. Do śmietanki dodać cukier puder, fix i ubić. Gotową śmietankę wyłożyć na ciasto w blaszce i wyrównać. Na koniec ciasto posypać kakao, ciasto wstawić do lodówki najlepiej na całą noc.

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Ciasto czekoladowe z wiśniami i budyniem

Ciasto czekoladowe

Oryginalne ciasto czekoladowe Gellwe. Unikalna receptura i mocno czekoladowy smak. Mieszanka do domowego przygotowania ciasta.

Opakowanie zawiera: 670 g

Kakao Extra Ciemne

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

Opakowanie zawiera: 80g

Galaretka – smak wiśniowy

Galaretka o smaku wiśniowym w proszku.

Opakowanie zawiera: 72g

Śmietanex 12g

To niezwykły dodatek do śmietany zachowujący jej idealną konsystencję .

Dzięki temu wszystkie desery dłużej zachowają wspaniały wygląd oraz smak.

Opakowanie zawiera: 12g

Budyń czekoladowy

Budyń o smaku czekoladowym w proszku na 500 ml mleka.

Opakowanie zawiera: 45g