Fale Dunaju z wiśniami

data aktualizacji: 2022.06.07 autor: Redakcja



Składniki:

5 jajek

szczypta soli

250 g miękkiego masła

1 i 1/3 szklanki cukru pudru

2 szklanki mąki pszennej

2 łyżeczki proszku do pieczenia

2 czubate łyżki naturalnego kakao

4 łyżki mleka

Krem:

2 szklanki mleka

1 opakowanie budyniu waniliowego

5 łyżek cukru

200 g miękkiego masła

Dodatkowo:

300 - 350 g wydrylowanych wiśni + mąka do posypania

polewa czekoladowa

1. Umyte i osuszone wiśnie dryluję, układam na ręczniku papierowym i posypuję mąką.

2. Masło ucieram z cukrem pudrem na puszystą masę. Dodaję po jednym jajku i miksuję. Następnie wsypuję przesianą mąkę i proszek do pieczenia, wszystko miksuję.

3. Ciasto dzielę na dwie części, do jednej dodaję kakao i mleko, a drugą pozostawiam bez dodatków.

4. Blachę wykładam papierem do pieczenia, wykładam jasną masę, potem ciemną. Na kakaowym cieście układam wydrylowane wiśnie.

5. Ciasto wkładam do nagrzanego do 180*C piekarnika i piekę około 45 minut do tzw. suchego patyczka.

6. W czasie kiedy ciasto się piecze przygotowuję krem. Z pół litra mleka odlewam pół szklanki, w której rozpuszczam budyń. Resztę mleka wlewam do rondla, dodaję cukier i doprowadzam do zagotowania. Na gotujące się mleko wlewam mieszankę budyniową. Całość gotuję na niewielkim ogniu cały czas mieszając aż do zgęstnienia budyniu. Gotowy budyń zdejmuję z palnika, przykrywam i odstawiam do całkowitego ostudzenia. Przykrycie garnka z budyniem (np. folią spożywczą czy pokrywką) sprawi, że na powierzchni budyniu nie utworzy się nieapetyczny kożuch).

7. Miękkie masło ucieram na puszystą, jasną masę. Następnie dodaję po łyżce zimny budyń i miksuję do otrzymania jednolitego, puszystego kremu.

8. Na całkowicie ostudzone ciasto wykładam krem budyniowo-maślany, wyrównuję łyżką. Wierzch dekoruję czekoladową polewą. Wstawiam na kilka godzin do lodówki.

Smacznego! :)

Źródło: https://rawa.eglos.pl/aktualnosci/item/37894-fale-dunaju-z-wisniami