

## Na jesienne wieczory ...

### Ciasto czekoladowe z wiśniami

#### *Składniki (dobrze, aby były w temperaturze pokojowej):*

250g mąki tortowej, 9 łyżek gorzkiego kakao,  
1 płaska łyżeczka sody  
1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia,  
200g cukru (możemy dodać więcej, jak wolimy  
bardziej słodkie) ,  
2 jajka,  
1/2 szklanki maślanki,  
1/4 łyżeczki aromatu waniliowego,  
2 łyżki brandy,  
130g masła szczypta soli,  
3/4 szklanki wody,  
400g wiśni (rozrożonych i osączonych).

#### *Polewa:*

250g śmietanki 30% lub 36%  
100g gorzkiej czekolady  
100g mlecznej czekolady  
2-3 krople aromatu waniliowego

#### *Dodatkowo:*

bita śmietana do podania

#### **Sposób wykonania :**

Piekarnik nagrzać do 190oC na funkcji góra-dół. Mąkę, kakao przesiać i wymieszać z proszkiem do pieczenia, sodą, cukrem. W drugiej misce jajka z maślanką, aromatem i brandy mieszamy mikserem ustawionym na najniższych obrotach przez około 30 sekund. W rondelku podgrzewamy wodę, posiekane masło i sól, mieszamy. Masło ma się roztopić. Następnie do suchych składników powoli dodajemy, mieszając, wodę za masłem. Dodajemy jajka z maślanką i krótko mieszamy do połączenia składników. Wiśnie układamy na dnie blaszki wyłożonej papierem do pieczenia o wymiarze 20x30cm (raz pieklam również w tortownicy o średnicy 22cm, tylko dałam 300g wiśni) i zalewamy ciastem. Piec przez około 40-45 minut. Pieklam na najniższym poziomie piekarnika. Po wyjęciu z piekarnika odstawiamy do przestygnięcia na około 10-15 minut. Następnie ciasto odwracamy (do góry dnem) i zdejmujemy papier do pieczenia. Odstawiamy do całkowitego ostygnięcia.

#### *Polewa:*

W rondelku z grubym dnem podgrzewamy na małym ogniu śmietankę, połamane czekolady oraz aromat, cały czas mieszając, aż czekolady się rozpuszczą i powstanie jednolita masa. Następnie polewę odstawiamy na chwilę do ostygnięcia, aż masa zgęstnieje i polewamy nią wierzch ciasta. Ciasto podajemy z bitą śmietaną.

