


# Шоколадов крем-сладкиш с вишни

Свеж вкус на вишни, шоколад и бадемови амаретини

about 7 - 10 парчета (парченца)

   Medium

 up to 40 Min.



## Съставки:

### Тесто:

175 мл прясно мляко  
50 г масло  
350 г пшеничено брашно  
1 пак. суха мая Dr.Oetker  
50 г захар  
1 бр. ванилена захар Dr.Oetker  
about 3 г сол (щипка)  
1 бр. яйца

### Пълнеж:

2 буркана компот от вишни  
(отцедено тегло общо 700 g)  
500 г сметана (заквасена)  
100 г захар  
1 пак. Премиум Пудинг с  
белгийски шоколад Dr.Oetker  
2 бр. яйца

### За поръсване:

100 г бисквити (амаретини)

## 1 Приготвяне:

Затоплете млякото и разтопете маслото в него. Оставете вишните да се отцедят добре в цедка. Пресейте брашното в купа и го объркайте добре с маята. Добавете останалите продукти и затоплената маслено-млечна смес. Разбъркайте сместа с миксер (куки за тесто) за кратко на ниска, след това на висока степен за около 5 мин. до получаването на гладко тесто. Покрийте го с чиста кърпа и оставете на топло, докато видимо увеличи обема си.

След това размесете втасалото тесто още веднъж върху леко набрашнена повърхност, разточете го на кора и я разстелете върху предварително намазнена тава. Покрийте тавата с чиста кърпа и оставете тестото отново да втаса, докато видимо увеличи обема си.

## 2 Пълнеж:

Разбийте сметаната, захарта, пакетчето пудинг и яйцата с бъркалка до получаването на хомогенна смес. Разсипете получения крем равномерно върху втасалото тесто и разпределете отцедените вишни. Начупете амаретините на едри парчета и поръсете с тях сладкиша равномерно.



Д-р Йоткер България ЕООД

Печете около 40 мин. в долната половина напредварително загрята фурна на 180°C горен идолен нагревател или на 160°C на горещ въздух. След изпичане оставете тавата със сладкиша да се охлади.

