«Пьяная вишня»

Для теста:

200 г сахара, можно меньше

200 г сметаны

1,5 стакана Мунки

0,5 чайной ложки соды, гашеной0,5 ч.л.пищ.уксуса

2-3 яйца

2- 3 столовые ложки Какао

Щепотка соли.

Для крема:

банка сгущенки

200 г. масла,

2 ст. ложки какао

Отдельно с вечера замочить 300 г. очищеной вишни в коньяке.

Можно просто добавить 1 ст. ложку коньяка в крем.

Приготовление:

Смешать в миксере сахар с яйцами,добавить остальные ингридиенты теста, в последнюю очередь муку, вместе с мукой взбивать не долго, только чтобы вмешать её.

Выложить тесто в форму на бумагу, не много постучать ею о стол, чтобы вышел воздух. Выпекать как бисквит до готовности.

Вынуть бисквит из формы, предворительно остудив, разрезать на 2 коржа, вынуть всю середину-мякоть, оставив только стенки двух коржей.

Взбить в миксере сгущенку с маслом и какао, смешать этот крем с измельченным бисквитом и отжатой вишней.

Можно вишню не вымачивать, а влить ложку коньяку в крем.

Нижний корж заполнить полученным кремом, накрыть другим коржом.

Для украшения использовать либо глазурь, либо растопленный шоколад, либо тем, чего подскажет фантазия.