

WIŚNIOWA LAWA

🕒 45 MIN

🍳 6 PORCJI

📊 ŁATWY

Składniki

- 100 g Wiśni mrożonych drylowanych
- 100 ml Soplicy o smaku Wiśni w Czekoladzie
- 2 jajka + 2 żółtka
- 60 g cukru
- 2 łyżki mąki uniwersalnej
- 115 g masła
- 170 g gorzkiej czekolady
- szczypta soli

Przygotowanie

1. Wiśnie rozmrażamy, zalewamy Sopicą i pozostawiamy na co najmniej 30 min.
2. Jajka i żółtka ubijamy z cukrem do uzyskania gładkiej jednolitej konsystencji. Dodajemy roztopioną czekoladę, roztopione masło, mąkę oraz szczyptę soli. Wszystko mieszamy i przelewamy do wysmarowanych masłem foremek do babeczek.
3. Do środka dodajemy 4-5 wiśni. Całość wkładamy do nagrzanego do 220°C piekarnika i pieczemy przez 10 min.
4. Serwujemy na gorąco.

