

Szwarcwaldzki tort wiśniowy



Składniki

Forma sprężynowa o
średnicy 28 cm

Ciasto biszkoptowe:

5 jaj

5 łyżek gorącej wody

240 g cukru

200 g mąki

40 g kakao

1 łyżeczka proszku do
pieczenia

Nadzienie:

wiśniówka

1 słoik wiśni

1 opakowanie czerwonej
polewy tortowej

4 arkusze białej żelatyny

400 ml śmietany

2 łyżka cukru

Dekoracja:

4 arkusze białej żelatyny

400 ml śmietany

2 łyżki cukru

12 wiśni koktajlowych

tarta czekolada

Opis wykonania

Tort na cieście biszkoptowym z nadzieniem z wiśni.

Ubić jaja z wodą i cukrem na pianę. Zmieszać mąkę, kakao i proszek do pieczenia i dodać do masy jajowej stale mieszając. Dno tortownicy wyłożyć papierem do pieczenia. Wlać ciasto i piec w podany sposób. Ostudzony biszkopt przeciąć na trzy części. Odłożyć wierzch na bok i spód skropić wiśniówką. Pozostawić wiśnie do odsączenia. Sok użyć do przygotowania polewy tortowej. Polewę posmarować spód. Zmiękczyć żelatynę zgodnie z przepisem na opakowaniu. Następnie włożyć wilgotną żelatynę do małej formy i rozpuścić w podany sposób. Od czasu do czasu zamieszać. Ubić śmietanę z cukrem. Ostrożnie dodać żelatynę stale mieszając. Spód tortu posmarować połową ubitej śmietany i rozłożyć na nim połowę wiśni. Przykryć drugim krążkiem biszkopta i obłożyć go w taki sam sposób. Przykryć wierzchem biszkopta. Przygotować śmietanę do dekoracji według powyższego opisu i przyozdobić nią tort. Do dekoracji użyć wiśni koktajlowych i tartej czekolady.