

## Tort śmietanowo-wiśniowy



### PIETRUSZKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                           |            |
|---------------------------|------------|
| <b>Biskopt</b>            | 1          |
| <b>galaretka wiśniowa</b> | 1 szt      |
| <b>śnieżka</b>            | 2 szt      |
| <b>śmietana 30%</b>       | 250 ml     |
| <b>śmietan fix</b>        | 1 opak.    |
| <b>dżem wiśniowy</b>      |            |
| <b>cukier puder</b>       | 2 łyżeczki |
| <b>czekolada</b>          |            |
| <b>mleko</b>              | 200 ml     |
| <b>wiśnie</b>             | 1 słoik    |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Przepis na biskopt : <http://www.doradcasnaku.pl/przepis/223487/biskopt.html>  
Biskopt dzielimy na 3 części. Pierwszą warstwę biskoptu smarujemy dżemem.
- KROK 2 Mleko miksujemy z śnieżkami i do ubitych śnieżek dodajemy tężejącą galaretkę rozpuszczoną w 1 szkl gorącej wody. Połowę tej masy wykładamy na dżem.
- KROK 3 Masę wiśniową przykrywamy biskoptem. Na drugą warstwę biskoptu nakładamy drugą połowę masy wiśniowej, do której dodajemy odcedzone wiśnie. Przykrywamy ostatnim biskoptem.
- KROK 4 Cały tort smarujemy ubitą śmietaną z cukrem i śmietan fixem (zostawiamy niewielką ilość masy do dekoracji). Następnie tort obsypujemy startą czekoladą.

KROK 5

Tort dekorujemy pozostałą masą śmietanową i wiśniami. Schładzamy min 1 godzinę.  
Smacznego!