

## Tort Szwarcwaldzki



### ILONAALBERTOS



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### ciasto

jaja	5 sztuk
mąka	1 szklanka
cukier	1 szklanka
kakao	5 łyżek
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
margaryna	5 dag

#### masa wiśniowa

wiśnie bez pestek	40 dag
cukier żelujący 3:1	1 szklanka

#### masa śmietanowa

śmietana 30%	750 ml
fix do śmietany	2 opakowania
cukier puder	do smaku

#### dodatkowo

alkohol	do smaku
cukier	do smaku
gorzka czekolada	do dekoracji

# SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

## Kroki postępowania

- KROK 1 Mąkę przesiewamy z proszkiem do pieczenia i kakao. Margarynę rozpuszczamy i odstawiamy do przestygnięcia. Całe jajka miksujemy z cukrem na puszystą masę. Następnie dodajemy porcjami przesianą mąkę ciągle miksując. Na koniec zmniejszamy obroty miksera i dodajemy rozpuszczoną margarynę. Masę przekładamy do tortownicy wysmarowanej margaryną i wysypanej mąką. Ciasto pieczemy około 30 minut w temp. 180 stopni. Po przestygnięciu kroimy je na trzy blaty. Błat z wierzchu ścinamy i zostawiamy okruszki na dekorację.
- KROK 2 Wiśnie rozmrażamy na sitku. Przekładamy je do rondla, zaś sok odstawiamy do ponczu. Do wiśni dodajemy cukier żelujący lub żelatynę i cukier do smaku. Gotujemy je kilka minut i odstawiamy do przestygnięcia.
- KROK 3 Śmietanę 30% mocno chłodzimy i ubijamy ją dodając pod koniec ubijania cukier puder do smaku oraz fixy.
- KROK 4 Pierwszy blat ciasta układamy w tortownicy wyłożonej folią aluminiową. Nasączamy do ponczem przygotowanym z soku z wiśni, cukru i alkoholu. Na blat wykładamy wiśnie. Jeśli nie zastygły, wstawiamy na minutkę do zamrażalnika, u mnie od razu stężały. Na wiśnie wykładamy 1/3 masy śmietanowej, przykrywamy ją drugim blatem, nasączamy, wykładamy wiśnie, następnie masę śmietanową. Masą smarujemy też wierzch ciasta. Zdejmujemy obręcz z tortownicy i smarujemy masą brzegi. Brzegi posypujemy kruszkami ciasta. Górę dowolnie dekorujemy wiśniami i gorzką czekoladą.