

## TORT SZWARCWAŁDZKI



## NATALIA45

CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MINILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

<b>masło</b>	220 g
<b>cukier</b>	220 g
<b>mąka</b>	220 g
<b>mąka ziemniaczana</b>	50 g
<b>gorzka czekolada</b>	150 g
<b>jajko</b>	8
<b>łyżeczki proszku do pieczenia</b>	2
<b>śmietanka 36%</b>	1 litr
<b>łyżki cukru pudru</b>	3
<b>wiśnie</b>	800 g
<b>łyżki cukru</b>	3

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ubijamy masło z cukrem, aż uzyskamy białą pianę. Dodajemy żółtka, nadal ubijamy na najwyższych obrotach. Czekoladę topimy w kąpielii wodnej i dodajemy ostudzoną. Kiedy wszystkie składniki są już połączone, przesiewamy mąkę i proszek. Ubijamy, aż będzie jednolita masa. W osobnej, dużej misce ubijamy białka i dodajemy do ciasta. Teraz należy już mieszać dużą łyżką, żeby piana nie opadła. Zawsze dodajemy pianę do ciasta, a nie na odwrót. Gotowe ciasto przelewamy do tortownicy o średnicy 24 cm wysmarowaną tłuszczem. Pieczemy w 180 stopniach ok. 45 - 55 minut (najlepiej sprawdzać patyczkiem). Ciasto po upieczeniu odstawiamy do wystygnięcia, a później przekrawamy na 3 części.

Schłodzoną śmietanę ubijamy na sztywno (można dodać żelatynę, ale ja nie dodawałam) i dodajemy cukier puder. Wiśnie gotujemy ze szklanką wody i cukrem. Po kilku minutach gotowania odcedzamy wiśnie, a pozostały syrop po dodaniu alkoholu utworzy nam poncz.

Kiedy ciasto jest już zimne, dobrze je ponczujemy, nakładamy śmietanę, posypujemy wiśniami i tak wszystkie warstwy. Dekorujemy wg uznania, ja użyłam wiśni i utartą czekoladę. Wspaniały tort na wyjątkową okazję :)

