

Wielkopolski tort wiśniowy



BEATA71



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	175 g
jajko	1 szt.
cukier puder	70 g
masło	90 g
sok wiśniowy	1/8 l
mąka ziemniaczana	2 łyżeczki
wiśnie bez pestek	450 g
cukier	50 g
wiśniówka	6 łyżeczek
śmietanka 36%	1 l
cukier waniliowy	2 op.
dżem porzeczkowy	80 g
wiśnie	12 szt.
grysik	30 czekoladowy
biskopt ciemny	2 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z mąki, jajka, cukru i masła zarobić kruche ciasto, włożyć je do tortownicy. Kilkakrotnie nakłuć, upiec i zostawić do wystygnięcia.

Zmieszać trochę soku wiśniowego z mączką ziemniaczaną. Resztę soku zagotować, zagęścić mączką ziemniaczaną, mieszać z wiśniami.

Zagotować cukier z 4 łyżkami wody, mieszać z wiśniówką. Skropić tym placki biszkoptowe.

Ubić śmietankę na sztywno z cukrem waniliowym, część zostawić do dekoracji.

Podkład z kruchego ciasta posmarować dżemem porzeczkowym, przykryć biszkoptem, rozsmarować po wierzchu sztywną bitą śmietanę, dodać wiśnie. Położyć drugi placek biszkoptowy i lekko przycisnąć.

Górę i boki posmarować bitą śmietaną, posypać czekoladą, wycisnąć różyczki ze śmietany i przybrać wiśniami,