

tort z wiśniami



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	5
masło	150 g
cukier	200 g
mąka	125 g
kakao	2 łyżki
migdały	125 g
proszek do pieczenia	1 opakowania
mąka ziemniaczana	30 g
śmietana	400 g
Nadzienie:	1 duży słoik
kompot wiśniowy	1 duży słoik

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka utrzeć z cukrem i masłem na jednolitą masę. następnie dodać mąkę, kakao i proszek do pieczenia. Migdały zetrzeć na tartce i dodać do masy. Następnie dodać pianę ubitą z białek. Ciasto przelać do wysmarowanej tortownicy piec ok. 40 minut. po wyjęciu ostudzić. Wiśnie zagotować a następnie dodać mąkę ziemniaczaną rozpuszczoną w niewielkiej ilości zimnego soku. Wystudzić. Ciasto przekroić na pół. Następnie środek delikatnie wydrążyć. I wypełnić go wiśniami. Połowę wydrążonej części ciasta podsmażyć na patelni. A potem połączyć wszystko z ubitą na sztywno śmietaną. Powstałą masę wyłożyć na ciasto chłodzić w lodówce.