Tort lodowy



MARENKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biszkopt	1 placek
śmietana kremówka	60 dag
cukier	3/4 szklanki
mleko	szklanka
żółtko jajek	6 sztuk
cukier waniliowy	opakowanie
rodzynki	10 dag
rum	6 łyżek
gorzka czekolada	1/2 tabliczki
rurki waflowe	do dekoracji
wiśnie bez pestek	1 słoik

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W rondelku zagotować mleko. W garnku ubić żółtka z 3/4 szklanki cukru i cukrem waniliowym. Do masy jajecznej powoli wlewać gorące mleko stale, energicznie mieszając. Podgrzewać nie przerywając mieszania aż krem stanie się gęsty (nie gotować). Wystudzić masę. Rodzynki zalać rumem. Wiśnie osaczyć i wydrylować. Kilka wiśni pozostawić do dekoracji a pozostałe pokroić. 35 dag śmietany ubić na sztywno i wymieszać z kremem. Dodać rodzynki i wiśnie. Wszystko dokładnie wymieszać. Masę z owocami przełożyć na biszkopt. Wstawić na 5-6 godz do zamrażanika. Resztę śmietany ubić z 1/5 szklanki cukru na sztywno. Cały tort posmarować śmietaną. Gotowy tort udekorować rurkami waflowymi i wisniami.