Tort czekoladowo-wiśniowy

MAGDALENA/MADIJA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masło	2 kostki
cukier puder	0,5 szklianki
kakao	4 lyzki
sok z cytryny	2-3 lyzki
spirytus	3 lyzki
rozowa posypka to tortów	
Wiśnie w spirytusie	1 szklanka
biszkopt ciemny	4 łyzki
cukier	4 łyzki
kakao	2 lyzki
mąka	4 lyzki
proszek do pieczenia	1 lyzeczki
cukier	9 lyzek
mąka	9 lyzek
proszek do pieczenia	2 lyzeczki
spirytus	2 łyżki
woda	3 łyżki
powidła	1 wiśniowe

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Biszkopt jasny:
Białka ubic na sztywno. Dodać cukier i żółtka i zmiksować. Dodać przesitowaną mąkę z proszkiem. Delikatnie wymieszać. Piec 20 minut w temp. 170 stopni. Przeciąć na pół.
Biszkopt ciemny:
Białka ubic na sztywno. Dodać cukier i żółtka i zmiksować. Dodać przesitowaną mąkę z proszkiem kakao. Delikatnie wymieszać. Piec 20 minut w temp. 170 stopni.
Każdego biszkopta naponczować.
Masa:
Masło miksować z cukrem ok. 20 minut. Wlać spirutus jeszcze kilka minut pomiksować. Masę podzielic na 2 części (2/5 ma być jasna 3/5 ciemna). Do jednej dodac sok z cytryny i wymieszac, do drugiej dodać kakao i zmiksować.
Przełożenie tortu:
Biszkopt jasny + ½ powideł + 1/3 masy ciemnej + porozrzucane wiśnie (pół szklanki) + biszkopt ciemny + ½ powideł + ½ masy jasnej + biszkopt jasny + ½ masy jasnej + dekoracja z ciemnej masy (1/3) i wiśni
Boki posmarować 1/3 masy ciemnej i odsypać posypka

Smarowanie masą po powidłach może sprawiac pewne trudności można wiec posmarować biszkopt, który miał być na masie, a następnie odwrócic go do góry nogami i przyłożyć na powidła.